Trude Ehlert (Hrsg.)

Küchenmeisterei

Edition, Übersetzung und Kommentar zweier Kochbuch-Handschriften des 15. Jahrhunderts

Solothurn S 490 und Köln, Historisches Archiv GB 4° 27

Mit einem reprographischen Nachdruck der Kölner Handschrift

PETER LANG
Internationaler Verlag der Wissenschaften

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.d-nb.de abrufbar.

Gedruckt mit Unterstützung
des Instituts für Germanistische und Allgemeine
Literaturwissenschaft der RWTH Aachen University

Abbildung auf dem Umschlag:
Notker Balbulus als Schreiber.
‚Mindener' Tropar. Um1025. Berlin theol. lat. quart. 11.
Abdruck mit freundlicher Genehmigung von:
Bibl. Jagiellońska, Krakau.

Reprographischer Nachdruck
der Kölner Handschrift: HA StK, Best. GB 4° 27

Gedruckt auf alterungsbeständigem,
säurefreiem Papier.

ISSN 1615-665X
ISBN 978-3-653-00470-0

© Peter Lang GmbH
Internationaler Verlag der Wissenschaften
Frankfurt am Main 2010
Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

www.peterlang.de

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung 7

2. Die Solothurner Handschrift S 490 11
2.1. Handschriftenbeschreibung, Bestimmung der Schreibsprache der Solothurner Handschrift, Editionsprinzipien 11
2.2. Edition 18
2.3. Übersetzung 19
2.4. Stellenkommentar zur Solothurner Handschrift 180

3. Die Kölner Handschrift GB 4° 27 213
3.1. Handschriftenbeschreibung, Bestimmung der Schreibsprache der Kölner Handschrift, Editionsprinzipien 213
3.2. Edition 222
3.3. Übersetzung 223
3.4. Stellenkommentar zur Kölner Handschrift 354

4. Die ‘Küchenmeisterei’-Handschriften - Gesamtkommentar 387
4.1. Überlieferungszusammenhang der Solothurner und der Kölner Handschrift der ‘Küchenmeisterei’ mit den Drucken von Wagner und Petri 387
4.2. Abweichungen der Handschriften von den Drucken 391
4.3. Besonderheiten der ‘Küchenmeisterei’ im Vergleich zur übrigen handschriftlichen Kochrezepttradition 392
4.4. Vergleich der Solothurner mit der Kölner Handschrift 393

5. Glossar 395

6. Konkordanz der Rezepte der Handschriften Solothurn S 490 und Köln GB 4° 27 sowie der Drucke von Petri (1486) und Wagner (1490) 409

7. Abkürzungs- und Literaturverzeichnis 431

8. Anhang: Reprographischer Abdruck der Kölner Handschrift GB 4° 27 441

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

1. Einleitung

1.1. Die "Küchenmeisterei": Drucke und Handschriften

Kaum hatte Gutenberg den Druck mit beweglichen Lettern erfunden, erschien 1485 in Nürnberg bei Peter Wagner das erste gedruckte Kochbuch, die "Küchenmeisterei". Und offensichtlich fand das Buch reißenden Absatz, denn Wagner ließ 1486 zwei weitere Auflagen folgen, bevor ebenfalls noch im Jahre 1486 Johann Petri aus Augsburg sich des Werks durch einen Nachdruck bemächtigte. Ihr Mainzer Kollege und Konkurrent Peter Schöffer gab bereits1487 eine verbesserte Neuauflage heraus, gefolgt von einer Ausgabe bei Simon Drach, ebenfalls in Mainz 1487. 1490 veranstaltete Peter Wagner eine ebenfalls korrigierte Neuauflage: Der Wettbewerb auf dem Kochbuch-Markt war eröffnet.

Erstaunlich ist indes nicht so sehr, daß ein Kochbuch zu den Wiegendrucken gehört, als vielmehr die Tatsache, daß es sich mit seinen Rezepten außerhalb des breiten Stroms miteinander verwandter deutschsprachiger handschriftlicher Kochrezeptsammlungen bewegt. Nur wenige Rezepte finden sich in den zahlreichen Handschriften der vier großen "Familien" von Kochrezeptsammlungen wieder. Der Medienwechsel bringt zugleich eine wichtige Neuerung mit sich, die Standards setzte und vielleicht zum großen und langanhaltenden Erfolg der "Küchenmeisterei" beitrug: Anders als in den handschriftlichen Sammlungen des 14. und 15. Jahrhunderts sind die Rezepte hier nach thematischen Gruppen geordnet. Fünf Kapitel gliedern das Buch in 1. Fastenspeisen, 2. Fleischspeisen, 3. Eierspeisen, 4. Saucen, Senf und Latwergen, und schließlich 5. Essigzubereitung. In der Ausgabe von 1490 geht dem Haupttext ein alphabetischer Index voran, der für jedes Rezept das Kapitel und den Paragraphen nennt, unter dem es zu finden ist. Das Buch ist also überaus praktisch angelegt, und es gehorcht bestimmten Ordnungsprinzipien.

In der Vorrede, in der bezeichnenderweise das Wort *ordenlich* nicht weniger als viermal auftaucht, erklärt der anonyme Redaktor, daß die von seinem Buch vermittelten Kenntnisse nützlich und wissenswert seien, *wen ein ordenlicher koch mit wol bereiter natürlicher speiß ist hie in disser zeit der best artzt*[1]. Ordnung dient also nicht nur dem leichteren Auffinden der Rezepte, Ordnung ist auch ein Prinzip der Lebensführung, denn der Mensch sich soll der beschriebenen Speisen nicht etwa im Überfluß, sondern *ordenlich vnnd zu rechter zeit* bedienen. So ist es auch nicht verwunderlich, daß das Buch beschlossen wird von einer knappen Einführung in die Diätetik und die Humoralpathologie. Das Kochbuch zielt also ab auf eine Verbesserung der Lebensführung seiner Rezipienten.

Bislang sind nur zwei Handschriften bekannt, die eine größere Anzahl von Rezepten mit der Druckfassung der "Küchenmeisterei" teilen, ja, die sogar in ihrem Rezeptkorpus nahezu

[1] Wagner: Küchenmeisterei (1490), fol. 0 I^{v}.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

vollständig identisch sind mit den Drucken. Es sind dies der Codex S 490 Zentralbibliothek Solothurn und die Handschrift GB 4° 27 aus dem Historischen Archiv der Stadt Köln. Diese beiden Handschriften werden hier in einer wissenschaftlich kommentierten Ausgabe vorgelegt, die sich als Beitrag zur Erschließung der Geschichte der Kochrezeptliteratur und der Kochkunst in Deutschland versteht und deren Edition tatkräftig von der Firma Tupperware Deutschland gefördert wurde.

1.2. Zur Edition

Die Edition richtet sich an Germanisten und (kultur)historisch Interessierte im weitesten Sinn. Sie geht von einem Mindestmaß an Kenntnissen des Mittelhochdeutschen bzw. des Frühneuhochdeutschen aus. Für diejenigen, die über solche Kenntnisse nicht verfügen, ist dem edierten Text eine Übersetzung ins Neuhochdeutsche beigegeben. Um einem breiten sprach-, literatur- und kulturwissenschaftlichen Interesse entgegen zu kommen, wird so wenig wie möglich in die Texte eingegriffen. Dazu gehört auch, daß eine nahezu diplomatische Wiedergabe des handschriftlichen Textes angestrebt wird.

Der Text wird so buchstabengetreu wie möglich wiedergegeben. Nasalstrich und er-Kürzel werden allerdings stillschweigend aufgelöst (⁻ = n, en, m, em, e oder bei *vn̄*: d; er-Kürzel ^{9} = r, er). Spezifika der beiden Handschriften werden im Kontext der der Handschriftenbeschreibungen und der Kommentare erläutert.

Großbuchstaben der Handschrift werden beibehalten, auch wenn der Gebrauch von dem im Nhd. Üblichen abweicht, d.h. auch im Satz- oder Wortinneren stehende Großbuchstaben werden als solche übernommen.

Getrennt- und Zusammenschreibung folgt der Handschrift; nur wo das Verständnis gefährdet ist, wird entsprechend mhd. Lexik getrennt bzw. zusammen geschrieben; jede solche Abweichung von der Handschrift wird im Apparat notiert, z.B.:

Handschrift:	er wel
edierter Text:	*erwel*
Apparat:	erwel] er wel *Hs.*

In der Handschrift nicht lesbare Zeichen werden durch eine entsprechende Anzahl von Fragezeichen ersetzt.

Fehlschreibungen oder in der Handschrift durchgestrichene Wörter oder Buchstaben werden getilgt bzw. korrigiert und im Apparat wie folgt vermerkt:

Handschrift:	merech merechtig
edierter Text:	*merechtig*
Apparat:	merechtig] merech merechtig *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Konjekturen werden nur dann vorgenommen, wenn der handschriftliche Text eindeutige Fehler enthält; jede Konjektur wird im Apparat vermerkt, z.B.:

Handschrift:	vn
edierter Text:	vn*d*
Apparat:	vnd] vn *Hs.*

Einzelne ergänzte Buchstaben werden im Text kursiviert; wird ein in der Handschrift stehender Buchstabe eliminiert, wird das ganze Wort kursiviert.

Wird die Konjektur entsprechend dem von den Drucken Gebotenem vorgenommen, wird dies im Apparat vermerkt, z.B.:

Handschrift:	grose
edierter Text:	gro*b*e
Apparat:	grobe *W; P*] grose *Hs.*

Zum Verständnis gegebenenfalls notwendige Ergänzungen der Herausgeberin werden nach Möglichkeit an den Drucken orientiert, im Text kursiviert und im Apparat verzeichnet., z.B.:

Handschrift:	vnd fúr durst die wasser kelt nit oberhant neme
edierter Text:	vnd fúr durst, *das* die wasser kelt nit oberhant neme
Apparat:	das *W; P*] *fehlt Hs.*

Interpunktion wird nach modernen Regeln eingefügt.

Die Rezepte werden pro Handschrift durchnumeriert, die Rezeptnummern werden in spitzen Klammern <> an den Anfang des Rezepts gesetzt. In der Edition der Solothurner Handschrift wird die Zählung der Rezepte aus der Handschrift übernommen, soweit diese nicht offensichtlich fehlerhaft ist. Dabei werden entsprechend dem Frühdruck von Wagner römische Zahlen für die fünf Teile der "Küchenmeisterei" vorangestellt, denen als arabische Ordnungszahlen die Rezeptnummern innerhalb der Teile folgen. In der Handschrift auftretende Fehler in der Zählung werden korrigiert und im Apparat vermerkt. Dadurch wird eine Übereinstimmung mit der Rezeptzählung des Wagner-Drucks erreicht. Die Rezepte der Kölner Handschrift werden fortlaufend durchgezählt. Der Übersichtlichkeit halber wird in den Kommentaren stets eingangs die Nummer des entsprechenden Rezepts in der jeweils anderen Handschrift genannt.

1.3. Zur Übersetzung

Die Übersetzung folgt dem Originaltext so wörtlich wie möglich und versucht insbesondere auch, den oft monotonen Satzbau nachzuahmen. Hinzufügungen, die der Herausgeberin zur Verdeutlichung erforderlich schienen, werden in eckige Klammern gesetzt. Das gilt auch für Rezepttitel, da diese in der Solothurner Handschrift fehlen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

In der Übersetzung der Solothurner Handschrift werden die Rezeptanfänge, in denen der Name des Rezepts genannt ist, fett gedruckt; diese Namen werden im Kommentar in die Titelzeile gesetzt, um eine schnelle Orientierung zu ermöglichen. Wo kein Rezeptname erkennbar ist, wird auf Fettdruck verzichtet; im Kommentar wird in diesem Fall eine zusammenfassende Bezeichnung als Überschrift in eckige Klammern gesetzt.

1.4. Kommentar

Im Kommentar zu jedem einzelnen Rezept wird zunächst die Parallelüberlieferung in der jeweils anderen Handschrift verzeichnet. Sodann werden sprachliche Probleme erörtert und so gegebenenfalls die Übersetzung gerechtfertigt. Abschließend wird, sofern erforderlich, der Rezeptinhalt näher erläutert.

1.5. Glossar

Im Glossar werden ungewöhnliche und schwer verständliche Wörter in alphabetischer Reihenfolge ausführlicher erklärt. Dabei werden die Lemmata nicht normalisiert, sondern in der Schreibweise der Handschriften angeführt, um den des Mittelhochdeutschen bzw. des Frühneuhochdeutschen nicht kundigen Lesern und Leserinnen das Auffinden zu erleichtern (siehe dazu das Vorwort zum Glossar).

1.6. Rezeptkonkordanz

Eine Rezeptkonkordanz ist am Ende des Buches zu finden; sie soll den Vergleich zwischen der Solothurner und der Kölner Handschrift sowie mit den Drucken erleichtern.

1.7. Abkürzungs- und Literaturverzeichnis

In den Abkürzungsverzeichnissen werden die Abkürzungen aufgeschlüsselt. Im Literaturverzeichnis werden die Quellen, die Hilfsmittel und die Forschungsliteratur genannt, auf die zurückgegriffen wurde.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

2. Die Solothurner Handschrift S 490

2.1. Beschreibung der Handschrift, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien

2.1.1. Beschreibung der Handschrift

Die Solothurner Handschrift[1] der "Küchenmeisterei" liegt in der Zentralbibliothek Solothurn und trägt die Signatur Codex S 490. Über ihre Provenienz ist nichts bekannt; Schönherr vermutet, daß sie aus Freiburg im Üechtland stammt. Der Codex S 490 ist eine Papierhandschrift im Quartformat (22 x 15 cm) von 30 + 2 Blatt Umfang, die bei der Katalogisierung am rechten unteren Rand der recto-Seite in moderner Schrift durchnumeriert wurden. Zwischen Blatt 22 und 23 fehlt ein Blatt[2], das den Beginn einer neuen Lage hätte bilden müssen; es ist zu vermuten, daß auch nach Bl. 30 ein Blatt ausgefallen ist. Das gut erhaltene Papier weist zwei Wasserzeichen auf: 1. Lockenkopf mit Kreuz (etwa ähnlich Briquet 15678); 2. Säule bzw. Leuchter mit Kreuz (Typus Briquet 4361). Es ist einspaltig mit dunkelbrauner Tinte in einer überwiegend gut lesbaren gotischen Bastarda beschrieben. Auf Bl. 23^{r} - 24^{v} haben Wasserflecken die Schrift in einigen Partien nahezu unlesbar werden lassen. Der Schriftspiegel variiert zwischen 29 und 37 Zeilen. Die drei Lagen können nach der Chroustschen Lagenformel wie folgt dargestellt werden: $1^{1} + IV^{9} + 1^{10} + VI^{22} + IV^{30}$. Die Handschrift ist mit einen modernen Pappeinband versehen.

Einziger Inhalt der Handschrift ist ein Rezeptbuch mit Küchen- und Konservierungsrezepten, von dem der Anfang verloren ist. Das Buch stellt somit in der Zeit vor 1500 neben dem Kochbuch des Meister Hanns das einzige monographisch überlieferte, handschriftliche Kochbuch dar. Die Sammlung beginnt mitten im Rezept I 32; die ursprüngliche Gliederung in fünf Kapitel ist indes noch erkennbar, weil, auf fol. 4^{r} mit dem Titel des zweiten Kapitels beginnend, die Kapitelüberschriften geboten werden: *Das ander teil ist von Fleisch* (Bl. 4^{r}), *[D]as dritteil von Eiern* (Bl. 10^{r}), *das fierde teill von salsen* (Bl. 21^{v}), *Das fünfte teil | Von Essig* (auf Bl. 23^{v} und 24^{r} verteilt). Die Gliederung fällt jedoch nicht sofort ins Auge, weil der Schreiber vielfach am Kopf einer Seite nach der Art eines lebenden Kolumnentitels Untergruppen von Rezepten hervorhebt: z.B. *Von opps lang zu Behalten* (Bl. 1^{v}), *Von müssern* (Bl. 2^{r}, 2^{v}, 3^{r}), *Von fasten spis* (Bl. 3^{v})[3], *von fleisch Spis* (Bl. 4^{r}), *Von hünren* (Bl. 5^{r}) *Von gallrantt* (Bl. 6^{r}) etc. Auch am Schluß ist das Buch unvollständig: es bricht am Seitenende von Bl. 30^{v} mitten in den Erläuterungen über

1 Die folgende Beschreibung stützt sich auf Autopsie und die Angaben aus Alfons Schönherr: Die mittelalterlichen Handschriften der Zentralbibliothek Solothurn. Solothurn 1964, S. 78

2 Vgl. dazu Trude Ehlert: Handschriftliche Vorläufer der "Küchenmeisterei" und ihr Verhältnis zu den Drucken: der Codex S 490 der Zentralbibliothek Solothurn und die Handschrift G.B. 4° 27 des Stadtarchivs Köln. In: De consolatione philologiae. Studies in Honor of Evelyn Firchow. Ed. by Anna Grotans, Heinrich Beck, and Anton Schwob. Göppingen 2000 (= GAG 682,I,II), Bd. I, S. 41-65, bes. S. 46f; es fehlt der Text, der sich W fol. C V^{v}, Z. 30- D I^{r}, Z. 11 bzw. P fol. D I^{r}, Z. 26- D II^{v}, Z. 14 findet.

3 Es wird an dieser Stelle jedoch nicht deutlich, daß es sich hierbei um den Titel des gesamten ersten Kapitels handelt.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

die richtige Lebensführung ab. Da zwischen Blatt 22 und 23 ein Blatt fehlt, das den Anfang einer neuen Lage hätte bilden müssen, ist wohl davon auszugehen, daß auch nach Bl. 30 wenigstens ein Blatt fehlt; es ist also denkbar, daß die Solothurner Handschrift S 490 der Text der "Küchenmeisterei" am Ende ursprünglich vollständig wiedergab und somit das Albertus-Zitat auf dem heute fehlenden Blatt 31^{r} eingetragen war.

Der Schreiber verwendet keine Satzzeichen, deutet aber häufig durch größere Spatien zwischen zwei Wörtern das Ende einer Satzperiode und den Neubeginn der nächsten an; gelegentlich beginnt er das erste Wort nach dem Spatium mit einem Großbuchstaben (vgl. etwa So IV 3, fol. 10^{v}, Z. 11: *...von krútern Mach eins blaw...*; oder So III 5, fol. 11^{r}, Z. 21: *...bletter darinn Bach si nit zû brun*).

Schönher datiert die Handschrift in die 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts. Eine sicherere Datierung etwa anhand der Wasserzeichen ist leider nicht möglich.

2.1.2. Bestimmung der Schreibsprache

Vokalismus

Die mhd. Monophthonge /î/, /û/ und /iu/ (in der Graphie <ú> oder <ü>) sind erhalten: *win*, *wis*, *wit* (passim), so auch im Deminutivsuffix *-lin* (passim; jedoch gelegentlich auch *-lein*: *göpflein* So III 1, fol. 10^{r}); selten erscheint für /î/ die Graphie <ei>: *wein* (So III 15, fol. 14^{r}), *subteile* (So V 24, fol. 28^{r}; daneben *subtillen* So V 28, fol. 29^{r}). Die 3.Sg.Konj.Präs. des Verbum substantivum tritt öfter in der Graphie *sie* auf (So I 56, fol. 3^{v},So I 60, fol. 4^{r} und pasim); zu /ü:/ gerundet erscheint /î/ in *drú* (So V 13, fol. 25^{v}). Für mhd. /û/ gilt: *uf*, *uss* (passim), daneben gelegentlich *auß* (5^{v}), *luter* (1^{v}); Beispiele für mhd. <iu> = /ü:/ sind *füchte* (So I 56, fol. 3^{v}), *zúch* (So I 56, fol. 3^{r}), *lütten* (So II 2, fol. 4^{v}), *fücht* (So II 7, fol. 6^{r}). Da sich die sogenannte nhd. Diphthongierung im gesamten hochdeutschen Raum mit Ausnahme des Höchstalemannischen schon im 14. Jahrhundert durchgesetzt hatte (auch wenn sie nicht immer graphisch realisiert wurde), ist in der Bewahrung der Monophthonge ein Indiz für die Zuordnung der Schreibsprache ins Hochalemannische zu sehen[4].

Die mhd. Diphthonge /ie/, /üe/, /uo/ sind in den Graphien <ie>,<ü> und <û> erhalten: /ie/: *siedenn* (passim), *dienstlich* (So IV 25, fol. 23^{r}); vornehmlich in den Kurzwörtern *die* (passim), *sie* (So I 56, fol. 3^{r}) auch verkürzt zu *si* (So I 56, fol. 3^{r}), daneben aber stets *wie* (z.B. So I 56, fol. 3^{v}, passim); mhd. /üe/ wird dagegen durchgängig als Monophthong notiert: *gemüs* (So I 35, fol. 1^{r}) *rüre* (So I 50, fol. 2^{v}); *hünner* (passim); der mhd. Diphthong /uo/ wird demgegenüber in der Graphie realisiert: *mûs*, *gût* (passim). Auch die Bewahrung der mhd. Diphthonge kann als Zeichen dafür gewertet werden, daß der Schreiber dem oberdeutschen Sprachgebiet zuzurechnen

4 Frühneuhochdeutsche Grammatik, § L 31.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

ist, in dem die Monophthongierung nur vereinzelt stattfand[5]. Der Monograph <ü> muß kein Gegenargument darstellen, da Zeichenvermischung von Monophthong und Diphthong im 15. Jahrhundert durchaus nicht ungewöhnlich ist[6].

Der alte Diphthong /ei/ wird mit <ei>, öfter auch mit <äi> und gelegentlich mit <ai> wiedergegeben: *ein* (passim); *gallräin* (6^{r}), *äinem* (8^{v}), *schwäis* (8^{v}); *bain* (6^{r}); auch die Wiedergabe des alten Diphthongs /ei/ durch <ai> ist ein im Obd. üblicher Brauch[7].

Der mhd. Diphthong /ou/ wird sowohl als <ou> als auch als <au> bzw. <aw>, verschiedentlich mit <o̊>, vereinzelt auch als <û> wiedergegeben: *ouch* (So I 56, fol. 3^{r}), *auch* (So III 6, fol. 11^{v}), *blawe* (So I 33, fol. 1^{r}), *knoblo̊ch* (So IV 6, fol. 22^{v}), *knoblûch* (So V 31, fol. 29^{v}). Dieser Variantenreichtum ist im 15. Jahrhundert besonder häufig im Schwäbischen und Alemannischen zu verzeichnen[8]

Mhd. /â/ wird mit <a> wiedergegeben; mhd. *ân* "ohne" (vgl. So II 4, fol. 5^{v}, So III 5, fol. 11^{r}) erscheint jedoch auch als *on* (vgl. z.B. fol. So I 49, 2^{v}, So II 10, fol. 6^{v}, So III 1, fol. 10^{r}, So III 4, fol. 11^{r}), was allerdings keine regional typische Schreibung darstellt, sondern im gesamten Gebiet des Frühneuhochdeutschen auftritt[9].

Der Primärumlaut /e/ erscheint gerundet zu <ö>: *öpffel* (passim); daneben tritt auch mhd. /e/ gerundet als <ö> auf: *mönschen* (So II 5, fol. 5^{v}) für mhd. *menschen*, *verhöft* (So II 9, fol. 6^{v}) für *verheft*, Erscheinungen, wie sie besonders im Schwäbischen und Alemannischen, aber auch im Ostfränkischen zu finden sind[10].

Kurzes /i/ erscheint gelegentlich gerundet zu /ü/, Graphie <ú> oder <ü>: *anbrúnen* (So II 6, fol. 6^{r}), für mhd. *anbrinnen*, md. *anbrunnen*; *würff* (So III 15, fol. 14^{r}); auch dies läßt sich vor allem im Schwäbischen und Alemannischen, aber auch im Ostfränkischen beobachten[11].

Auffällig ist die vielfach zu konstatierende Schreibung <ä> für kurzes /e/, wie sie im ganze oberdeutschen Bereich gebräuchlich ist[12]: *mäl* (So I 57, fol. 3^{v}), *gäbenn* (So I 61, fol. 4^{r}), *päterling* (So II 1, fol. 4^{v}) (neben *peterling*, So II 3, fol. 4^{v}), *läberlin* (So II 2, fol. 4^{v}), *bräsß* (neben *bres*) (beides So II 7, fol. 6^{r}), *brät* (So I 56, fol.3^{v}), *där* für den Artikel *der* (So II 19, fol. 8^{v}), gelegentlich selbst in Nebensilben für /ə/: *habän* (So V 8, fol. 24^{v}). Umgekehrt steht verschiedentlich auch <e> für mhd. /æ/: *gebettes* (So II 5, fol. 5^{v}) für mhd. *gebætes.* <a> anstelle

5 Frühneuhochdeutsche Grammatik, § L 32.

6 Frühneuhochdeutsche Grammatik, § L 30.

7 Frühneuhochdeutsche Grammatik, § L 27.

8 Frühneuhochdeutsche Grammatik, § L 28.

9 Frühneuhochdeutsche Grammatik, § L 22.

10 Frühneuhochdeutsche Grammatik, § L 36,2.

11 Ebd.

12 Frühneuhochdeutsche Grammatik, § L 12,1.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

eines mhd. /e/, wie in *mallig* (für mhd. *melwic* "mehlig"; So I 38, fol. 1^{v}), erscheint häufig im Alemannischen, besonders im Elsässischen, daneben aber auch im Ohess., Omd und im westlichen Ofrk.[13]

Auch der Gebrauch der alemannischen Form des Bewegungsverbs *gân* (So V 14, fol. 26^{r}) verweist die Schreibsprache in den alemannischen Bereich des Oberdeutschen[14].

Konsonantismus

Die 2. Lautverschiebung ist für /p/ und /t/ in allen Stellungen durchgeführt, Indiz für den oberdeutschen Sprachraum[15]: *pfeffer*, *pfan*, *öpffel* (passim), *knopf* (So II 5, fol. 5^{v}); *zû* (passim), *saltz* (passim); *zwing* (So II 4, fol. 5^{v}); /k/ ist im In- und Auslaut durchgehend verschoben: *machen*, *sachen*, *kochen* (passim); *tûch* (pasim), *milch* (pasim); im Anlaut dagegen ist /k/ fast überall erhalten: *kochen* (passim), *keller*, *kumen*, *klein* (So I 42; 43; fol. 2^{r}); vergleiche dagegen aber auch die Graphien *cklein* (So II 25, fol. 9^{v}), *eier cklar* (So III 3, fol. 10^{v}), die auf Verschiebung von /k/ zu /kx/ im Anlaut hindeuten, was wiederum eine schon seit dem 11. und bis zum 15. Jahrhundert im Alemannischen gebräuchliche Schreibweise war[16].

Auslautverhärtung ist nicht durchgeführt: Auslautendes /g/ wird (anstatt als mhd. zu erwartende Auslautverhärtung <c>) als <g> *trag* (So I 42, fol. 2^{v}), *schlag* (So I 55, fol. 3^{r}) oder - vor allem im Verb *schlagen* - öfter auch als <ch> wiedergegeben: *schlach* (So II 3, fol. 4^{v}, passim). Während graphisch nicht realisierte Auslautverhärtung im 12. Jahrhundert noch für das Mbair., im 13. Jahrhundert auch für das Südbair kennzeichnend ist[17], beginnt sie sich allerdings in den Handschriften seit dem 14. Jahrhundert überregional als Regel durchzusetzen[18], kann also nicht mehr zur Lokalisierung einer Schreibsprache herangezogen werden. Auslautender Reibelaut /x/ wie in *schlach* ist dagegen als Ergebnis der Medienverschiebung zu werten, das kennzeichnend ist für das Md.[19].

Daß anlautend <d> (neben <t>) für mhd. /t/ eintritt, ist am häufigsten im Nalem. zu verzeichnen, seltener seit dem 15. Jahrhundert auch im mittleren und nördlichen Teil des Oobd.[20]: *deiglin* (So I 56; 57, fol. 3^{v}) neben *teiglin* (So I 56, fol. 3^{v}). Anlautendes <b> (neben <p>) für mhd. /p/, wie in *bräsß*, *bres* neben *preß* (alle So II 7, fol. 6^{r}), kann der binnen(hoch)deutschen

13 Frühneuhochdeutsche Grammatik, § L 11.

14 Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik, § 166,6.

15 Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik, § 158, 159.

16 Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik, § 159, Anm. 2.

17 Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik, § 100, Anm. 1.

18 Frühneuhochdeutsche Grammatik, § L 1, 7.3.

19 Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik, § 90 ß.c.

20 Frühneuhochdeutsche Grammatik, § L 46,2.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Konsonantenschwächung zugerechnet werden, die sich über den gesamten obd. Raum mit Ausnahme des Südbairischen und des Hochalemannischen erstreckt[21].

Morphologie

Die Form *wit* (So III 8, fol. 12^{r}; 2.Sg.Ind.Präs. zu *wellen*, "wollen", für mhd. *wilt*) ist typisch für das Alemannische[22]. Auch *werend* (So III 26, fol. 16^{v}) als 3. Pl. Konj.Prät. von *wesen* zeigt mit der Übertragung der Dentalendung aus der 3. Pl. Präs. auf die 2. Pl. Präs. (sowie später auch in den Konjunktiv und das Präteritum) ein für das Alemannische kennzeichnendes Merkmal[23]. Ein für das Alemannische charakteristisches Diminutiv-Suffix weist schließlich das Wort *schússli* (So V 16, fol. 26^{v}) auf[24].

Semantische Regionalismen

Anstatt des Imperativs des Verbs *wenden*, den W und P benutzen, setzt der Schreiber von So *tröl* (So II 8, fol. 6^{v}), Imp.Sg. zu *trollen*, sw.v.: "rollen, wälzen", das zum elsässisches Wortschatz gehört[25]. Hingegen verwendet er den bairischen Begriff *krament*(*vogel*) (So III 4, fol. 10^{v}); alemannisch wäre *reckoldervogel*; andererseits schreibt er *wachalter* (So IV 27, 23^{v}) für Wacholder (gegen *krametper* [W] und *kranwetber* [P] als die bairischen Namensformen des Juniperus communis L.), was DW XIII,54, Abs. 4 als vornehmlich in fränkischen und schwäbischen Quellen auftretende Form verzeichnet.

Syntax

Als Konjunktion, die einen Temporalsatz einleitet, setzt der Schreiber von So regelmäßig *vntz* (*das*) statt des von den Drucken bevorzugten, moderneren *bis*. Laut DW XI, III, 2262 halten elsässische Drucker länger an *vntz* fest als ihre bairischen und fränkischen Kollegen.

Zusammenfassend läßt sich konstatieren, daß alle schreibsprachlichen Befunde in den oberdeutschen Raum weisen. Dabei spricht die Mehrzahl der Indizien für den alemannischen, ja sogar den hochalemannischen Raum, aber daneben lassen sich einige Kennzeichen des Bairischen und selbst ein Merkmal des Mitteldeutschen nicht von der Hand weisen. Vieles spricht daher dafür, von einer Differenz zwischen der Sprache der Vorlage und der des Schreibers auszugehen, um die Vermischung schreibsprachlicher Merkmale unterschiedlicher Regionen zu erklären. Die

21 Frühneuhochdeutsche Grammatik, § L 78.

22 Weinhold: Mittelhochdeutsche Grammatik, § 421.

23 Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik, § 240, Anm. 3 u. 4; diese Form findet sich auch Cgm 384 II, Nr. 51.

24 Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik, § 59,1.

25 Vgl. DW XI,I,2,805.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Tatsache, daß an die Stelle überregional gültiger Formen, die in den Drucken Verwendung finden, hier stärker regionalsprachlich gebundene Formen treten, gibt Anlaß zu der Vermutung, ein alemannischer, vielleicht gar ein elsässischer Schreiber habe eine (ost)oberdeutsche Vorlage abgeschrieben.

2.1.3. Editionsprinzipien

Es gilt das Prinzip des diplomatischen Abdrucks der Handschrift; Abweichungen von diesem Prinzip erfolgen nur bei offensichtlichen Verschreibungen und werden durch Kursivierung im Text sowie die Nennung der handschriftlichen Zeichenfolge im Apparat kenntlich gemacht.

Zu den Schreibungen der Handschrift ist folgendes zu bemerken:
Mhd. /ü/, /iu/ und /üe/ werden durch vier verschiedene Graphien wiedergegeben: <u>, <ú>, <ü>, <ů>, ohne daß sich in der Verteilung eine Regel erkennen ließe.
Mhd. /ou/ wird meist als <ou> gelegentlich durch <o> (*och* 7^{v}), durch <o̊u> (*o̊uch* 7^{v}) oder durch <au> (*auch* 7^{v}) wiedergegeben.
Generell gelten für die Edition folgende Entsprechungen:

<handschriftliches Zeichen>	**=**	**Wiedergabe im Druck**	**=**	**/Laut/**
<i>	=	i	=	/i/ in vokalischer Position
			=	/j/ in konsonantischer Position
<y>/<ý>	=	y / ý	=	/i/, /i:/ in vokalischer Position
			=	/j/ in konsonantischer Position
<ȯ>/<o̍>	=	ȯ / o̍	=	/ou/
<o̊u>	=	o̊u	=	/uo/, gelegentlich /ou/
<u>	=	u	=	/u/, /u:/ in vokalischer Position
			=	/v/ in konsonantischer Position
<ü>/<ú>/<v́>	=	ü/ú/v́	=	/ü/

<w> kann in vokalischer Position oder im Diphthong auch die Lautqualität /u/ oder /u:/ haben. s-longa <ſ> wird in der Wiedergabe nicht von rundem s unterschieden, da den Zeichen keine unterschiedliche Lautung zugeordnet werden kann. Langes <ſ> und <f> sind in der Handschrift oft nur schwer zu unterscheiden, da auch das <ſ> einen in der Mitte verstärkten Schaft aufweist.

Die Zeichenkombination von <ſ> und geschweiftem <z> wird als ß wiedergegeben. Die häufig auftretende Kürzel <dz> für mhd. *daz* wird entsprechend der üblichen Schreibung der Handschrift als *das* übertragen.

Die Affrikata /ts/ erscheint in der Handschrift als <z>, <cz>, <tz>. Da häufig kaum zu entscheiden, ob das vor <z> stehende Zeichen als <c> oder als <t> zu deuten ist, wird in der Regel <tz> transkribiert, wenn nicht deutlich <cz> erkennbar ist.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Nasalstrich und er-Kürzel werden stillschweigend aufgelöst (¯ = n, en, m, em, e oder bei *vn̄*: d; er-Kürzel ^{9} = r, er). Gelegentlich steht dieses Kürzel auch für l (*reigel* So III 36, fol. 19^{v}).

Wie in Handschriften des 15. Jahrhundert üblich, setzt der Schreiber am Wortende häufig <nn> anstatt eines einfachen <n>; allerdings vergißt er hier nicht selten die vierte Haste, so daß sich <m> anstatt <nn> findet. Umgekehrt schreibt er nicht selten <nn>, wo <m> zu erwarten wäre. In beiden Fällen werden die davon betroffenen Buchstaben im edierten Text kursiviert, um den Leser darauf aufmerksam zu machen, daß hier ein Eingriff vorliegt; die handschriftliche Form wird im Apparat verzeichnet.

Die Tatsache, daß der Schreiber als einleitende Konjunktion für Temporalsätze regelmäßig *vntz* (*das*) statt des von den Drucken bevorzugten *bis* verwendet, wird im Apparat nicht eigens ausgewiesen.

Wichtige Abweichungen von den Frühdrucken werden im Apparat verzeichnet; dabei wird der Text in der Regel nach W wiedergegeben; Abweichungen von dieser Regel werden angegeben.

Die Zeilenzählung der Edition bezieht in der Handschrift vorgegebene Buch-, Kapitel- und Rezeptüberschriften ein.

Die Rezepte werden in Anlehnung an die handschriftliche Zählung nach Kapitel und Rezeptzahl durchnumeriert; die Numerierung, bei der die römische Zahl für das Kapitel, die arabische für die Rezeptnummer steht, wird in spitze Klammern <> vor die Rezepte gesetzt. Die Entsprechungen zwischen K und So werden jeweils zu Beginn der Kommentare zu jedem Rezept genannt; eine Konkordanztabelle für K, So sowie die Drucke von Wagner 1490 und Petri 1486 befindet sich am Ende der Ausgabe.

2.1.4. Zur Übersetzung

Die Übersetzung erfolgt nach Möglichkeit zeilengetreu und überträgt den frühneudeutschen Originaltext so wörtlich wie möglich, wobei auch nicht darauf verzichtet wird, die ausgesprochen schlichte Syntax zu übernehmen. Ergänzungen, die zur Verdeutlichung notwendig erschienen, werden in eckige Klammern gesetzt.

Um die Orientierung zu erleichtern, werden die Rezeptanfänge, in denen der Name des Rezepts genannt ist, fett gedruckt. Wo kein Rezeptname erkennbar ist, wird auf Fettdruck verzichtet; im Kommentar wird in diesem Fall eine zusammenfassende Bezeichnung als Überschrift in eckige Klammern gesetzt.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

2.2. Edition der Solothurner Handschrift S 490

fol. 1[r]

Fon ir *???er* spis

<I 32>...Holltzin scher, damit du das golt hebst; vnd rure das mit blosser hand *nit*[1] ann, ōch dehein attem, es flige sunst hin weg[2].

<I 33> § xxxiij
Item: ein blawes mũß mach also von mandel vnd vonn Ris: stos kornblũmen gar wol mit wasser, dr ucks ein tũch, *das* behalte. Stos mandel mit dem sel ben wasser vnd zwing es durch. so hastu ein blawe milch. dauon mach das mũsß mit riss oder mit we itzen. wiltu gern, so beströw es mit imber[3]. vnd versa ltz es nit vnd las es nit anbrinnen. die müslin stann gar wol in niwen zinnren *schúselinen*[4] oder in wissen holtzinen schússelinen.

<I 34> § xxxiiij wiltu machen ein schwartz gem üsß, So nim winber, öpfelinn, birn, gebratten oder geso tenn, vnd zucker, ein wenig mels, gewurtz vnd *saltz*. das zertrib mit gũttem win gar wol. Tu es in ein pfann, las dän win in siedenn, rür es wol, versũch es vnd gib es dar.

<I 35> § *xxxv*[5] Item: ein gũtt gemüs von mandel vnd von fischen: tũ das ingeweid vs, *reinig*[6] das vnd hack das wol; wart uff die gallenn. Nim das brett der fischenn, súd es gar woll vnd[7] ab mit gewúrtz oder gantz ane[8] gewúrtz mit wasser, das sig ab. tũ die brü hin. stos die[9] fisch gar wol *mit*[10] mandel milch vnd mit wisem brott *geweicht*[11] in mandel milch. tribe es durch mit gesottem ris. tũ es in ein pfanen mit einandren v́ber ein fúr. las es erhe issenn, rür es wol vnd versaltz sie nicht. ist es *zũ dick*[12],

---

1 nit] mit *Hs.*;
2 ōch dehein attem, es flige sunst hin weg] es verdirbt anderst *W; P*
3 beströw es mit imber] strew klein weinber darauf *W; P*
4 schúselinen] schúslen schúselinen *Hs.*
5 xxxv] xxx *Hs.*
6 reinig *W; P*] reing *Hs.*
7 gar woll vnd] *fehlt W; P*
8 mit gewürtz oder gantz] *fehlt W; P*
9 *vor* die *ist* s *getilgt*
10 wol mit] wol *Hs.*
11 *der zweite Teil des Wortes ist nicht lesbar; ergänzt nach W*
12 zũ dick] zũd|ick *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

2.3. Übersetzung der Handschrift Solothurn S 490

fol. 1r

Von [vergoldeten] Speisen

<I 32> [Mach eine] hölzerne Schere, mit der du das Gold festhältst; und rühre das mit bloßer Hand nicht an, auch [darf man] nicht atmen, es fliegt sonst weg.

<I 33>

Desgleichen **ein blaues Mus** mach wie folgt aus Mandeln und Reis: Zerstoß Kornblumen gut [in einem Mörser] mit Wasser, drück sie durch ein [Passier]tuch, das [Wasser] behalte. Zerstoß Mandeln mit demselben Wasser und passier sie durch [das Tuch]. So hast du eine blaue [Mandel]milch. Davon mach das Mus mit Reis[mehl] oder mit Weizen[mehl]. Wenn du willst, so bestreu es mit Ingwer. Und versalz es nicht und laß es nicht anbrennen. Die Müslein sind sehr passend anzurichten in zinnernen Schüsselchen oder in weißen hölzernen Schüsselchen.

<I 34> Willst du **ein schwarzes Mus** machen, so nimm Rosinen, kleine Äpfel, Birnen, gebraten oder gekocht, und Zucker, ein wenig Mehl, Gewürz und Salz. Das verrühre sehr sorgfältig mit gutem Wein. Tu alles in eine Pfanne, laß den Wein einkochen, rühr es [währenddessen] gut um, schmeck es ab und serviere es.

<I 35> Desgleichen **ein gutes Mus aus Mandeln und Fischen**: Tu die Innereien heraus, reinige es und zerhack es gut, paß [aber] auf die Galle auf. Nimm das Fleisch der Fische, koch es sehr gut und mit Gewürz oder ganz ohne Gewürz, mit Wasser, das schütte ab. Setz die Brühe beiseite. Zerstoß die Fische gründlich mit Mandelmilch und mit Weißbrot, eingeweicht in Mandelmilch. Passier es durch mit gekochtem Reis. Tu alles zusammen in einer Pfanne aufs Feuer. Laß es heiß werden, rühr es gut um und versalz es nicht. Ist es zu dick,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

so tū mer mandel milch dar *an*[1]. Mach es *ab*[2] mit zucker
vnd setz es ab.
<I 36> § *xxxvj*[3]
Item: wiltu blawn win oder waser habenn schönen gle
sern, das magstu mit korn blūmenn saft vermischenn

1 an] *kaum lesbar, getilgt?*
2 ab] *Wort in der Hs. nicht lesbar*
3 xxxvj] xxxvij *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

so tu mehr Mandelmilch daran. Würz es mit Zucker
und nimm es vom Feuer.
<I 36>
Desgleichen, wenn du **blauen Wein oder [blaues] Wasser** haben willst, schön durchsichtig,
das kannst du mit Kornblumensaft vermischen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 1[v]

Von opps lang zu Behalten

Oder mit einer lutern milch.
<I 37> § xxxvij
wer aber die grúnnen farbe habenn will, der stos peterling zu allen sach, als es vor verhört ist.
<I 38> § xxxviij Hier nach volget, wie man obs lang behept. Wiltu öpffel lang frisch vnd úber iare behaltenn, die lege in ein trucknen keller uff ein hurde, hoch von der erden, vff frisches streu vnd das wol geraümet ligen. Wa einer mallig wirt, denn wúrff *vss*[1], *denn*[2] *allem*[3] obs ist nit anders dan die rúdigenn schaffenn.
<I 39> § xxxviiij Wiltu welssche nus oder hassel nus frisch behalten, so leg si in frisch sannd in ein eckenn eines trucknen kellers und nicht in die häffenn, wan sie belibenn dar in nicht.
<I 40> § xxxx Item: was man die lenge behalten wil von *fischenn*[4] und wilt prät, das mûs man saltzenn vnd deren vnd druckenn behalten. Also ist es auch eingestalt vmb allesß fleisch.
<I 41> § xli Item: frucht, die man vber jar behaltenn mag, zû kochenn: Der wiegsellen oder kirssen in dem bach offenn: behalte sie in einem keskorb, der do luftig sie obnen in einem haus. wen du ir bedarfft zûr *sal tzen*[5] in der fastenn oder zû andren zitten, wen du es habenn wilt, So lege si in ein schone schúslenn vnd gús frisch brun wasser dar uf; so kumen si wider in die rechte alte craft. die mag man für gest tragen vnd siech lút damit erfrewenn vnd allerleu müsser dauon machenn, als vor statt. ·:·<I 42> § xlii·:·
Item: wiltu fränckisch win[6] behalten, Nim ein hengel, als doran x oder zwölff truben an hangen, mach ein gûtenn laimenn dún mit brun wasser in ein witen schafft vnd stos *die*[7] hengel darin, das si nit an

1 vss] vff *Hs.*
2 denn] dem *Hs.*
3 allem] allenn *Hs.*
4 fischenn] fischem *Hs.*
5 saltzen *W*] seltzame *Hs.; P*
6 win] weinper *W; P*
7 die] *über der Zeile geschrieben*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 1[v]

Obst lange aufzubewahren

oder mit lauterer Milch.
<I 37>
Wer aber **grüne Farbe** haben will, der stoße
Petersilie an alle Gerichte, wie es zuvor vernommen wurde.
<I 38> Hier folgt, **wie man Obst lange aufbewahrt**. Willst du Äpfel lange frisch und über Jahre hinweg aufbewahren, so leg sie in einen trocknen Keller auf ein aus Reisig geflochtenes Gestell, weit vom Erdboden entfernt, auf frisches Stroh; und [achte darauf,] daß die [Äpfel] weiträumig auseinander liegen. Wo einer fleckig wird, den wirf hinaus, denn mit allem Obst ist es nicht anders als mit räudigen Schafen.
<I 39> Willst du **Walnüsse oder Haselnüsse frischhalten**, so leg sie in frischen Sand in eine Ecke eines trocknen Kellers und nicht in Gefäße, denn darin halten sie sich nicht.
<I 40> Ebenso, **was man an Fischen und Wildbret lange aufbewahren will**, das muß man salzen und dörren und trocken aufbewahren. Ebenso ist es um alles Fleisch bestellt.
<I 41> Ebenso **Obst, das man übers Jahr aufbewahren kann, zu kochen**: Weichselkirschen oder [andere] Kirschen, die im Backofen [gedörrt wurden], bewahre in einem Käsekorb auf, der luftdurchlässig sein soll, oben in einem Haus. Wenn du sie brauchst zu Saucen in der Fastenzeit oder zu anderen Zeiten, wenn du sie haben willst, so gib sie in eine schöne Schüssel und gieß frisches Brunnenwasser darauf; auf diese Weise gewinnen sie wieder ihre richtige vorherige Kraft. Die kann man Gästen vorsetzen und kranke Leute damit erfreuen und allerlei Musgerichte davon machen, wie zuvor beschrieben steht.
<I 42> Ebenso: willst du **fränkischen Wein aufbewahren**, so nimm eine Traube, an der zehn oder zwölf Weinbeeren hängen, rühre einen guten Lehm dünn mit Brunnenwasser an in einem weiten Gefäß und gib die Trauben dahinein, [aber] so daß sie nicht an

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 2r

i

Von müssern

Rúrend; vnd henck si in ein keller, bis du ire bedarfft[1]. der mach also vil oder wenig. vnd wen du ir bedörffest[2], so fúll ein becke mit gůtem *brun*[3] wasser, henck sie dar in als lang, bis das der cleim erweichett, vnd flös in ab. dar nach begús si mit andrem frischem wasser schon, las dr ucken vnd trag sie dan fúr ·· <I 43> § *xliij*[4] ··

Item: Sangenn v́ber iar zů behaltenn als korn oder weitzen. So nim sie in der grüne abb, so sie seng sin, vnd dere si in einem bach offenn oder an der sunen. Behalte sie ambor als die kirssenn. vnd wen du die haben wilt, so leg sie in frisch brunn wasser, So kumen si in ire krafft. damit súd iunge hünner, oder mach si ab mit eine*m*[5] kleinen specklin vnd saltz oder mit milch schmaltz. Auch sind die wilden foge*l*[6] gůt dar in gesottenn vnd dewig. Item: dúre birn von alle geschlechtenn sind gůtt also behaltenn. <I 44> § xliiij Item: von steck růbenn vnd von dúren růbenn: doch steck rüben *sint*[7] die aller Bestenn, so man iungen gereüchte*n*[8] pruling darunnder súdt vnd mit milch schmaltz vnd saltz ab gemacht. das ist recht. <I 45> § xlv ·· Item: gereúcht *fleisch*[9] mit neslenn vmb leit: das selbe wirt nit fol wúrmen v́ber iar.

von Müssern zů machen[10]

<I 46> § *xlvi*[11] Holdermůs zů machennd, Nim holder Blůst vnd brocke sie in ein Siedige gůte milch ein gůten teil. las sieden, tribe es durch ein důch. mach einen herten teig, der dick sige[12], von eigern vnd wele daruß dúne pleter. schnid den teig klein in wurmleins wiß. thů in in die Siedige milch, das sie imertz in siede, vnd rür das gar wol, das

1 du ire be] *fehlt W*

2 bedörffest] bedarffest zu seltzamen zeiten *W; P*

3 brun] brum *Hs.*

4 xlij] xxx *Hs.*

5 einem] einen *Hs.*

6 fogel] foge + Nasalkürzel *Hs.*

7 von steck růbenn vnd von dúren růbenn: doch steck rüben sint] von durren ruben seind *P*; con dů́rren ruben vnd steckruben *W*; sint *fehlt Hs.*

8 gereüchten] gereüchtem *Hs.*

9 fleisch] *ergänzt nach W; P*

10 *Überschrift fehlt K*

11 xlvi] xlvii *Hs.*

12 der dick sige] *fehlt W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 2r

Von musartigen Gerichten

[den Boden] rühren; und hänge sie in einen Keller, bis du sie benötigst. Davon mach so viele oder wenige [wie du willst]. Und wenn du sie brauchst, so fülle ein Becken mit gutem Brunnenwasser, hänge sie da hinein solange, bis der Lehm weich wird, und spül ihn ab. Danach begieße sie schön mit anderem frischen Wasser, laß sie trocknen und serviere sie.

<I 43> Ebenso: **Ährenbüschel übers Jahr aufzubewahren zum Beispiel von Roggen oder Weizen:** So nimm sie ab, wenn sie noch grün, aber schon trocken und schnittreif sind, und dörre sie in einem Backofen oder an der Sonne. Bewahre sie in der Höhe auf wie die Kirschen. Und wenn du sie benutzen willst, leg sie in frisches Quellwasser, dann erlangen sie ihre Kraft wieder. Damit koche junge Hühner oder bereite sie zu mit etwas Speck und Salz oder mit [zerlassener] Butter. Auch sind Wildvögel darin gekocht gut und gut verdaulich. Auch trockene Birnen von allen Sorten kann man gut so aufbewahren. <I 44> Ebenso **von Steckrüben und gedörrten Rüben**: Doch Steckrüben sind am allerbesten, wenn man geräuchertes Fleisch von jungen Schweinen zusammen damit kocht und mit [ausgelassener] Butter und Salz abschmeckt. Das ist richtig. <I 45> Ebenso: **Geräuchertes Fleisch** mit Brennesseln umlegt: das bekommt keine Würmer das ganze Jahr.

Von Musgerichten

<I 46> Um **Holundermus** zu machen, nimm Holunderblüten und zerpflück sie und gib einen guten Teil [davon] in gute kochende Milch. Laß [das] kochen, passier es durch ein Tuch. Mach einen festen dicken Teig mit Eiern und roll ihn zu dünnen Böden aus. Schneid den [ausgerollten] Teig klein wie kleine Würmer. Gib ihn in die kochende Milch, die immerzu sieden soll, und rühr das beständig, damit

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

es sich vermische. Saltz es vnd mach es ab Mit *milch schmaltz*[1].
<I 47> § *xlvii*[2] Item: ein ander holder mũs von beren. Nim die holder bere, wesche sie schonn. nim den wiss brot[3], stos die bere vnd das brott mit gũtem win oder hüner brü. thũ grie benn Leckkũchenn[4] dar zũ. mach es ab mit würtzenn. tribe es durch ein tüch in ein haffen oder in ein pfanne, las wallenn vnd seige gewúrtz daruff. Wiltu mach ein mũs von mũs Birnn So thũ im also den holder berrenn Beren <I 48> § xlviij Item: ein ander mũs von bir

1 milchschmaltz *K; W; P*] milch vnd schmaltz *Hs.*
2 xlvii]xlviii *Hs.*
3 brot] gebets brot *W*; *P*
4 Leckkũchenn] leckuchen oder honig *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

es sich vermischt. Salz es und bereite es zu mit zerlassener Butter.

<I 47> Ebenso: **Ein anderes Holundermus von Beeren:** Nimm die Holunderbeeren, wasch sie schön. Nimm dann Weißbrot, zerstoße die Beeren und das Brot mit gutem Wein oder mit Hühnerbrühe. Tu geriebenen Lebkuchen dazu. Schmeck es ab mit Gewürzen. Passier es durch ein Tuch in einen Topf oder eine Pfanne, laß [es] aufkochen und streu Gewürze darauf. Willst du ein Mus von Kochbirnen machen, so mach es ebenso wie mit den Holunderbeeren. <I 48> Ebenso: **ein anderes Mus von Birnen**:

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 2v

Von müssern

Nim ein wit kurtz heffellin, Schnid birn darin, die gût sin.
schell zúbellenn vnd tû win saltz vnd *schmaltz*[1] daran
decke es wol vnd setz es in die glût Es verzert sich vnd
mûsset sich selber. richt es an vnd see ingwer daruff.
<I 49> § xxxxviiij
Item: ein öppffel mûs on zwúbellen mach auch allso: sch
nid klein schnitzlin, ein wenig milch oder wins, auch wu
rtz, saltz vnd schmaltz, vnd verdecke es wol. las es siedenn
bi kleinem für. <I 50> § *l* [2]
Item: ein bramber mûs oder ein wiegssel mûs mach al
so: stos die bramber oder wiegsseln in einem múrssel. tû wis
brott darzû vnd strichs durch ein tûch. nim dan mel
vnd milch, zwir gar wol. tû es vnder ein andern in ein pfa
nen über das fúr. rüre es vnd versaltz es nitt. das wirt
ein bram[3] mûs. richt es an vnd see yngwer daruff. die
pfan sol sin schmaltzig oder tû schmaltz daran, das nit an
brúne. Ist es zû dick, so mers mit milch. <I 51> § lj
Item: Mulbere mûs mach *auch*[4] also in *einre*[5] pfan
oder haffen <I 52> § lij
kressenn ameren mûs mach auch also an, das man die
mit kern vnd úber all stossenn mûs, durch getribenn mit
win[6] oder fleisch brü.
<I 53> § liij Wiltu machenn ein grün mandel, blau oder gel, so acht
vmb mangolt oder tateln kern oder blumen[7] oder vmb ander
grün krutt, das nit schmecke, als ruten vnd ander schmeck
krut, Wan es nem dem mandel sin krafft. So entaûg kein
ander krut oder farb von Blossen krútern haben[8], so stos den
mandel vil oder wenig, Mach ein milch, als si ist dar zû.
mach gûte fisch brü, Da bersig in gesotten sig. vermisch es
wol vnd las es so stann So ist es schönn vnd grünn, das
ist ein grüne milch. Also magstu si von saffran
gel machenn, Von korn blûmen Blauw machen
vnd rotem Win vermischen: rott, wie du wilt. so du si wi
lt fúr tragenn, so brich si uff ein schússel als glas milch.
vermisch denn zucker vnd saltz mit ein andren. das trag

1 schmaltz] schmalt *Hs.*

2 l] xlx *Hs.*

3 bram] braun *W*; *P*; birn *K*

4 auch] auch auch *Hs.*

5 einre] einrere *Hs.*

6 win] win wasser *W*; *P*; *K*

7 tateln kern oder blumen] tateln kornblumen *W*; *P*

8 krut oder farb von Blossen krútern haben] varb denn von plossen kreuttern die nit geschmagk oder kraft haben und doch gut varb haben *W; P; Augensprung in S 490 anzunehmen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 2^{v}

Von Musgerichten

Nimm eine weite flache Pfanne, schneide reife Birnen da hinein.
Schäle Zwiebeln und tu Wein, Salz und Fett daran;
deck es gut zu und setz es aufs Feuer. Es löst sich auf und
wird von selbst zu Mus. Richte es an und streu Ingwer darauf.
<I 49>
Ebenso: Ein **Apfelmus ohne Zwiebeln** mach genauso: Schneid
kleine Schnitzelchen, etwas Milch oder Wein, auch Gewürz,
Salz und Fett, und deck es gut zu. Laß es auf kleiner Flamme köcheln.
<I 50> Ebenso: Ein **Brombeermus oder ein Weichselkirschenmus** mach wie folgt:
Zerstoß die Brombeeren oder Weichselkirschen in einem Mörser. Tu Weißbrot
dazu und streich [alles] durch ein Tuch. Nimm dann Mehl
und Milch, verrühr es gut. Mach es durcheinander in einen Topf
[und setzt ihn] aufs Feuer. Rühr es um und versalz es nicht. Das wird
ein Brombeermus. Richte es an und streu Ingwer darauf. Der
Topf soll gefettet sein, oder tu Fett dazu, damit es nicht
anbrennt. Wenn es zu dick ist, so verlängere es mit Milch.
<I 51> Ebenso: **Maulbeermus** mach auch genauso in einer Kasserolle
oder einem Topf.
<I 52> **Kirschen- [oder] Amarellenmus** bereite ebenfalls so zu, daß man die [Kirschen]
mit den Kernen und allem zerstoßen muß, durchpassiert mit
Wein oder Fleischbrühe.
<I 53> Willst du ein **grünes Mandelgericht** oder ein **blaues** oder **gelbes** machen, so achte
darauf, daß du Mangold hast oder Dattelkerne oder Blüten oder andere
grüne Kräuter, die nicht riechen, so wie Raute oder andere duftende
Kräuter, denn sie würden den Eigengeschmack der Mandel überdecken. So taugt keine
andere Farbe als nur die von Kräutern, die keinen [starken] Duft oder Eigengeschmack und doch
gute Färbewirkung haben. Zerstoße
viel oder wenig Mandeln, mach [daraus] eine Madelmilch, wie sie dazu gehört.
Mach gute Fischbrühe, in der Barsch gesotten ist, vermisch das
gut [mit der Mandelmilch] und laß es so stehen. So ist es schön und grün, das
ist eine grüne Mandelmilch. Ebenso kannst du sie mit Safran
gelb machen, mit Kornblumen blau machen
und mit rotem Wein vermischen: [dann wird sie] rot, wie du willst. Wenn du sie
auftragen willst, so stürze sie in eine Schale wie gelierte Milch.
Vermische dann Zucker und Salz miteinander. Davon gib

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 3r

kg

Von müssern

Daruff nit ze vil vnd setz es für Wiltu gulden man
del kernen oder wiß vnuergult[1] Darin stossenn vor
erbern gestenn, das ist gût vnd gerecht vnd ein
hofflich essenn.
<I 54> § liiij Item: wiltu machen[2] ein hofflich tziger von
mandel, So nim mandel als uil du wilt; stos denn klein
vnd strich in durch ein tûch mit wasser und mach die
milch warm in einem haffenn. Brü[3] si gar wol, nim
ein gelepte brü von fischenn vnd bersig oder von kelbren
oder schaff füssen, gesoten wol luter, gestanden, ab ge
saltzenn vnd die mandel milch damit verstrickt[4]. las er
kaltenn vnd gestann Als ein sultz. brich si *dann*[5] uff
in ein schúslen vnd Besee es mit zucker vnd setz es fúr.
<I 55> § lv Item: wiltu machen ein käs von mandel milch,
Nim eyer, schlach si in die mandel milch gar wol getempper
iertt. Súd die wol, saltz si ab. wiltu gewúrtz darin tûn
oder wiltu si gell machenn, das magstu tûn. vnd wen
er gesotten ist vnd von sinen krefften natúlich[6] hert wirtt,
so trúcke sie mit einem löffel[7] ze samen. tu dan ein *seich*[8]
tûch in ein pffeffer pfannen, das ist ein durch schlag; das
bereitt wol[9] vnd schút den käs daruff vnd las das mo
lchenn gar wol ab gan. Wiltu ij, iij oder fier Schússel
machen oder so uil du wilt, richt si an vnd bessee si mit zu
cker vnd gib si fúr.
<I 56> § lvi Item gebaches von oblaten mach also: Nim figen
vnd winber, erwell si vnd hack si klein. mach es mit wur
tzen vnd saffran ab vnd saltz darzû, *temperier*[10] es wol.
nim ein oblatt vnd zúch die figenn daruff vnd setz
ein ander oblatt darúber. zúch das durch ein teiglin von

1 vnuergult] vnd vergûlt *W*; *P*
2 machen] machem *Hs.*
3 Brü] Rûr *W*; *P*
4 verstrickt] vermischt *W; P*
5 dann *W;P*] damit *Hs.*
6 von sinen krefften natúlich] von den ayern *W; P*
7 löffel] loffel wol *W*; *P*
8 seich] serch *Hs.*
9 wol] woll vber *W*; *P*
10 temperier] tertemperier *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 3[r]

Von musartigen Gerichten

nicht zuviel darauf und setz es vor. Willst du goldene
Mandelkerne oder weiße unvergoldete dahinein stecken,
wenn du es angesehenen Gästen servierst, so ist das gut und richtig
und ein höfisches Essen.
<I 54> Ebenso: Wenn du einen **höfischen Mandelquark** machen willst,
so nimm so viele Mandeln, wie du willst, zerstoß sie fein
und passier sie durch ein Tuch zusammen mit Wasser und mach die
Mandelmilch in einem Topf warm. Koch sie recht gut auf, nimm
etwas mit Lab gesäuerte Brühe von Fischen und [vor allem] von Barsch, oder von
Kalbs- oder Schafsfüßen, schön lauter gekocht, abgestanden, gesalzen,
und die Mandelmilch damit vermischt. Laß sie
erkalten und fest werden wie eine Sülze. Stürze sie dann in
eine Schale und bestreu sie mit Zucker und servier sie.
<I 55> Ebenso: Willst du einen **Käse aus Mandelmilch** machen,
nimm Eier, schlag sie in die Mandelmilch, sehr gut vermischt.
Koch sie vorsichtig auf, salz sie. Willst du Gewürz hinein tun
oder willst du sie gelb färben, das kannst du tun. Und wenn
die Masse gekocht ist und durch seine natürliche Eigenschaft stockt,
so drücke sie mit einem Löffel zusammen. Gib dann ein Passiertuch
in eine Pfefferpfanne, das ist ein Durchschlag; das
bereite gut vor und schütte den Käse darauf und laß die
Molke herabtropfen. Willst du zwei, drei oder vier Schüsseln
machen oder soviel wie du willst, richte sie an und bestreu sie mit
Zucker und servier sie.
<I 56> Ebenso: **Gebäck auf Oblaten** mach wie folgt: Nimm Feigen
und Rosinen, koch sie auf und hack sie klein. Schmeck sie ab mit Gewürz
und Safran und Salz dazu, vermisch es gut.
Nimm eine Oblate und streich das Feigenmus darauf und setz
eine zweite Oblate darüber. Zieh das Ganze durch einen feinen Teig aus

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

31 wissem mell vnd *back*[1] sie schonn. Wiltu machen ein
bachen von mandel vnd von Ris, Stos denn mandel mit
wasser vnd ouch mit dicker milch, vnd stos denn ris dru
cken vnd schlach in durch ein siblin, las die milch erwa

1 back] hack *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

weißem Mehl und back sie schön aus. Willst du ein Gebäck 31
aus Mandeln und Reis machen, zerstoß die Mandeln zusammen mit
Wasser und auch mit dicker [Mandel]milch, und zerstoß dann Reis trocken
und schlag ihn durch ein kleines Sieb, laß die [Mandel]milch auf-

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 3v

Von fasten spis

Lenn. see das mel darin, rüre es wol vnd mach ein
dicks mûs. mach ein dünnes deiglin mit warmem
win, gilb denn wol. vnd schut das mûs vs uff
ein sschones brätt, das füchte sie, vnd las es kalten.
dann schnid dauon als wecken vnd ouch als vinger
lang, wie du wilt. zúch es durch ein teiglin vnd
bach es <I 57> § lvij ·:
Item, ein gût gezogenns gebachens Mach also: nim
figenn vnd win ber vnd erwelle si in einem win. sto*s*[1]
si in einem múrsing, misch mel vnd gewúrtz dar
zû vnd mach húpsche kugellin darus. die zúch dur
ch ein deiglin vnd bach si schon. das müslin mach
von warmem win vnd fon wissem mäll vnd gilb es;
so werdenn die küchlin gell vnd schonn. das man
si truckenn fúr trage, das statt woll. <I 58> § lviii

Ein hofflich essenn von erbsenn

Súd vnd belge die erbs gar schonn mit einem wasser, sig
die brü ab vnd behalt si zû gebättenn suppenn, *abge*
macht[2] mit wurtzen kum zû berüffe*nn*[3]
vnd gilbett. Nim der erbssen in ein sufer Beckin,
zertrib si mit einnem *grossenn*[4] loffel gar wol.
*n*im[5] ir uff *ein*[6] essenn vnd tû si in ein pfäffer pfan,
schlach si durch mit der hand in gût schússlenn. hab
die pfanne hoch, so werdenn die erbs *gezettelt*[7] Als
regenn wúrm sin, gros vnd klein. die bewarn gantz
zû behaltenn, das du si nit brechest vnd eben in die
schússel kumest vnd nit úber hanngen, das los gestenn.
nim vnd súd einen gûtenn win mit honig, dar
úber gesprengt vnd zucker daruff geseet: das sch
meckt wol, so die *erbsenn*[8] nit versaltzen sind, daruf getann.
darumb versûch si am erstenn, ee du die brü abgesig
est vnd ab gilbest. Item den andern teil der erbsen
mach also ein gûts kúchelin: Besee die hend mit
mit mell vnd *welger*[9] die küchlein zûsamen. Mach

1 stos] sto *Hs.*
2 abgemacht] abgemacht abgemacht *Hs.*
3 berüffenn] berüffem *Hs.*
4 grossenn] grossem grossem *Hs.*
5 nim] mim *Hs.*
6 auff ein] *W; P*; uff *Hs.*
7 gezettelt] gezettetelt *Hs.*
8 erbsenn] erb *Hs.*
9 welger *W; P*] wigel *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 3^{v}

Von Fastenspeisen

kochen. Streu das [Reis]mehl da hinein, verrühr es gut und mach ein
dickes Mus daraus. Mach einen feinen, dünnen Teig mit warmem
Wein, färb den schön gelb. Und schütte das Mus aus auf
ein schönes Brett, das angefeuchtet sein soll, und laß es erkalten.
Dann schneid [Stücke] davon ab, so [groß] wie Brötchen oder auch so
lang wie Finger, wie du willst. Zieh sie durch den feinen Teig und
back sie aus.
<I 57> Ebenso, ein gutes **durchgezogenes Gebäck** mach wie folgt: Nimm
Feigen und Rosinen und koch sie in Wein auf. Zerstoß
sie in einem Mörser, misch Mehl und Gewürze darunter
und mach schöne Kügelchen daraus. Die zieh durch
einen feinen Teig und back sie schön aus. Das feine Mus mach
aus warmem Wein und weißem Mehl und färb es gelb;
dann werden die kleinen Kuchen gelb und schön. Daß man
sie trocken auftragen soll, ist angemessen.
<I 58> Ein **höfisches Gericht aus Erbsen**
Koch und schäl die Erbsen recht schön mit etwas Wasser, gieß
die Brühe ab und bewahr sie auf für gebrannte Suppe, kaum
merklich mit Gewürzen abgeschmeckt
und gelb gefärbt. Gib die Erbsen in eine saubere Schüssel,
zerreib sie mit einem großen Löffel vollständig.
Nimm davon [soviel wie du brauchst] für ein Essen und tu sie in eine Pfefferpfanne,
schlag sie durch mit der Hand in eine genügend große Schüssel. Halte
die Pfanne hoch, so werden die Erbsen in Streifen zerteilt wie
Regenwürmer, groß und klein. Bemühe dich, sie ganz
zu lassen, so daß du sie nicht zerbrichst und sie genau in die
Schüssel bringst und [daß] sie nicht überhängen, das laß [so] stehen.
Nimm etwas guten Wein und koch [ihn] mit Honig auf, darüber [= über das Erbsenpüree]
gesprengt und Zucker darauf gestreut: das schmeckt
gut, wenn die Erbsen nicht versalzen sind, wenn man es darauf tut.
Darum versuch sie zuerst, bevor du die Brühe abgießt
und [die Erbsen] gelb färbst. Ebenso: aus dem andern Teil der Erbsen
mach einen guten kleinen Kuchen: Bestreu die Hände
mit Mehl und roll die Küchlein in der Hand. Mach

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 4r

g

Von fleisch[1] Spis

Ein teiglin von gelbem win vnd zúch die küchlin dar durch vnd heb *si mit*[2] einem löffel darus in die pfannen vnd bach *si wie*[3] fill du ir wilt. vnd mach ein gûtte erbsbrü dar úber, gegilbt vnd abgema cht von saltz wúrtzenn richt es an. Ströw winber darin *vnd ein*[4] luter milch schmaltz, hofflich verd*e* ckt fúr getragen einem fúrstenn vnd grossen hern[5].

<I 59> § lviiij Item aber von Erbßküchlin, gebachen lind *vnd*[6] gûtt *in*[7] einem pfäfferlin von gebetem wis brott, Ab gemacht mit saltz vnd nach sinem rechtem versûchenn.

<I 60> § lx Item: wiltu machenn ein mel pfäfferlin Be hendig, so bren ein mel in einem schmaltz, nit zû fast; temperier es mit win, gelb es vnd wúrtz es ab. Bach erbsküchlin vor gelertt vnd schút denn[8] pfeffer darú ber. warn dich kleiner gesottner ymber[9], die see darin vnd mach denn pfäffer damit, es sie mit win oder wasser.

<I 61> § lxi

Item: wiltu ein hofflich essenn gäbenn dinen gesten an fastagenn, so flis dich der erbs kuch vnd der *gûtten*[10] hutzelbirn, schon bereit vnd geschelt, die leg zû de*n*[11] erbs kuch in ein schússel. nim das birn wasser vnd ein wenig honigs darunder, mach ein zisellin oder ein pfefferlin, schon abgemacht nach sinem rechten, vber die küchlin vnd die birn. daruff getan ein luter milch schmaltz vnd frisch ingber, vnd trag es für. hastu der birn nit, so mach gebraten öpffel gefierteilt oder in ein teiglin vmb geker*t*[12] vnd och geröstet in ei ner pfanen mit schmaltz.

---

1 fleisch] fleich *Hs.*
2 si mit] simit *Hs.*
3 si wie] siwie *Hs.*
4 vnd ein] vndein *Hs.*
5 vnd grossen hern] *fehlt W; P*
6 vnd] vnd vnd *Hs.*
7 in] in in *Hs.*
8 *vor* denn *steht ein funktionsloses* l
9 ymber] weinper *W; P*
10 gûtten] gen gûtten *Hs.*
11 den] der *Hs.*
12 gekert] geker *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 4[r]

Von Fleischspeisen

einen feinen Teig mit gelbem Wein und zieh die Küchlein
da durch und hol sie mit einem Löffel heraus [und gib sie] in die
Pfanne und back sie, so viele wie du davon haben willst. Und mach
eine gute Erbsbrühe darüber; gelb gefärbt und mit
Salz und Gewürzen abgeschmeckt richte es an. Gib Rosinen
hinein und etwas geläuterte Butter, höfisch zugedeckt
serviert einem Fürsten und großen Herrn.
<I 59> Ebenso noch ein **Erbsküchlein, zart gebacken**
und in einer Pfeffersauce mit geröstetem
Weißbrot, abgeschmeckt mit Salz und, wie es
gehört, probieren.
<I 60> Ebenso: Willst du eine **Pfeffersauce** mit Mehl schnell
machen, so brenn Mehl mit etwas Fett ein, nicht zu stark;
vermisch es mit Wein, färb es gelb und schmeck es mit Gewürz ab. Back
Erbsküchlein wie zuvor beschrieben und schütte dann die Pfeffersauce darüber.
Beschaff dir kleine gekochte Ingwerstücke, die streu da hinein
und würz die Pfeffersauce damit, ob du sie mit Wein oder Wasser zubereitet hast.
<I 61>
Ebenso: Willst du deinen Gästen **an Fasttagen**
ein höfisches Essen geben, so bedien dich der Erbskuchen und der guten
Dörrbirnen, schön zubereitet und geschält, die leg zu den
Erbskuchen in eine Schüssel. Nimm das Wasser, in dem die Birnen aufgekocht wurden,
und [gib] ein wenig Honig darunter, mach eine Sauce oder
eine Pfeffersauce über die Küchlein und die Birnen,
schön abgeschmeckt, wie es sich gehört. Darauf getan geläuterte
Butter und frischen Ingwer, und servier es.
Hast du keine Birnen, so mach gebratene, geviertelte Äpfel
oder einen feinen Teig, umgewendet und auch in
einer Pfanne mit Fett geröstet.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

31 # *D*as[1] ander teil ist von Fleisch

<II 1> der[2] ein gůts essenn von hünren machen will,
der tů in Also: wenn die woll vnd recht gesoten
sin
Sin[3]

1 Das] as *Hs.*
2 vor dem Rezept fehlt in der Handschrift die zugehörige Nummer
3 sin *fungiert als Kustode*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Der zweite Teil handelt vom Fleisch

31

<II 1> Wer **ein gutes Gericht von Hühnern** machen will,
der behandle sie wie folgt: Wenn sie gut und richtig gar gekocht
sind,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 4[v]

So zerleg si in vier teill. Nim das brättig vnd hack es vnd stos woll in einem múrsing. Also nim höp te, kragenn vnd alles ingerewsch, das hack vnd stos damit. Nim eier, päterling vnd tzwirn ein lö fel fol wis mels, das schút darann mit wasser oder mit win, gilbt mit sSaffran, So das alles wol ge stossen ist, so tü es us vnd nim die andern geleider der hünner vnd beschlach si mit gestossnem teig vmb vnd vmb, ye das stúck gelich Als kuchen. netz die hend in win, strichs wol zů vmb vnd vmb. Legs in die altenn hünerbrü in ein witenn haffenn, das ouh die selbig brü dar úber gang, vnd las es ouch also siedenn. Auch wis, das die altenn foissenn hü ner gůtt dar zů sind.

So es nu gesotten ist, so mach die brü mit saffrann ab, mit gewurtz vnd saltz. strew petterling darü ber, klein gehacktenn, vnd richt es an. Wiltu das besser habenn, so nim figenn vnd winber in das gehe ck kum zů brüffen. vnd wie klein die gelider sin, So sol man doch yedas besunder vmb schlachenn vnd in legenn. Ein sollich gehecke onn mel macht man zů gůten hünnern füllin machen. <II 2> § lxij[1]

wiltu machenn hüner fülle, so las das Läberlin vnd mäglin vor wol siedenn vnd hack sie klein in die fülle. da můstu essig vnd ruten zů habe nn. vnd pfeffer ist ir würtz, der si gern yssett. das gehört grobenn lütten zů. <II 3> § iij[2]

Item: wiltu ein gůt hůn sieden oder bratten *oder fülln*[3], So bereitte es gar schon vnd schúrpffe die derm vnd nim kopff, kragen, leber vnd magenn vnd alles in geweid vnd súd es in einem haffen oder in einer pfanen an die statt. das hacke gar wol mit peterling, schlach rowe eier darin

1 Die Zählung wird hier fälschlich weitergeführt, anstatt, wie in W, im 2. Kapitel neu mit der Nummer 1 zu beginnen.

2 *vor* § iij *ist* § lxiij *durch Striche getilgt*

3 oder fülln *W; P*] fülln oder *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 4^{v}

so zerleg sie in vier Teile. Nimm das schiere Fleisch und hack
es und zerstoß es gut in einem Mörser. Desgleichen nimm die Köpfe,
die Hälse und alles Eingeweide, das hack und
zerstoß zusammen mit dem schieren Fleisch. Nimm Eier, Petersilie und zweimal einen
Löffel weißes Mehl, das schütte dazu mit Wasser oder
mit Wein; färb es gelb mit Safran. Wenn das alles gut
zerstoßen ist, so nimm es heraus und nimm die andern Glieder der
Hühner und umwinde sie mit der zerstoßenen Masse ringsherum,
jedes Stück gleichermaßen, wie einen Kuchen. Feuchte die Hände
mit Wein an, streich die Masse ringsherum glatt. Leg die Teile in die
alte Hühnerbrühe [d.h. in die Brühe, in der die Hühner gegart wurden] in eine weite
Kasserolle, so daß diese Brühe sie ganz bedeckt. Und laß es auch
so kochen. Du sollst auch wissen, daß die alten fetten Hühner
gut dazu geeignet sind.
Wenn es nun gekocht ist, so schmeck die Brühe mit Safran
ab, mit Gewürz und Salz. Streu Petersilie darüber,
klein gehackt, und richte es an. Willst du es
verfeinern, so nimm Feigen und Rosinen in das
Gehackte, [aber so, daß es] kaum zu schmecken [ist]. Und wie klein die Glieder auch
sind, so soll man doch jedes einzeln umwinden
und [in die Brühe] hineinlegen. Solches Gehacktes ohne Mehl kann
man zu einer guten Hühnerfüllung verarbeiten.
<II 2> Willst du **eine Füllung für Hühner** machen,
so laß die Leber und den Magen zuvor gut kochen und hack sie
klein [und gib sie] in die Füllung. Dazu mußt du Essig und Raute haben.
Und Pfeffer ist das dazu passende Gewürz, wenn einer sie [= Leber und Magen] gern ißt.
Das ist paßlich für grobe Leute.
<II 3> Ebenso: Willst du **ein gutes Huhn kochen oder braten oder füllen**,
so bereite es sehr schön zu und schneide das Gedärm heraus und
nimm Kopf, Hals, Leber und Magen und alle
Innereien und koch sie in einem Topf oder in einer
Pfanne, bis sie gar sind. Hack alles sehr fein mit Petersilie,
schlag rohe Eier hinein

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 5r

h

Von hünren

Und gewürtz. saltz es, hack ein Altz specklin darunder
vnd ein winber oder gebratten figen oder[1] birn. das
knit gar wol vnder ein andren: das ist also die fúle.
Item: denn *bereite*[2] das hůn, emplötz es woll vmb vnd
vmb vnd fúl es wol vnd[3] schöne mit einer seit far
b; strich es zů. well es in wasser, da win vnd essig in
sige, das es erstar vnd die fúlle erkeck. Stos an, las
es braten sitlïch vnd begúss es ye an denn wennden;
das ist gůt.
So man nun das hůn wil sieden, so bedarff man
das in geweid nit siedenn: hack es vngesoten vnd
Bereit die fülle dar zů, als vor stat, vnd súd eins
mit dem andern in itel wasser vnd saltz zimlich.
der haffen sol wit sin, das es nit an brúnne. schum
es schonn vnd bedecke es woll vnd gús Lützel dar
an, so belipt die brü woll geschmackt.
So du es wilt an richtenn, So magstu es mit wurtz
vnd saffrann ab machen. vnd versůch es woll. <II 4> § iiij
Item: wiltu machen gestossne hüner, so súd die alten[4]
geschmaltzten hüner oder die[5] faïssen hüner gar wol,
feim si gar woll vnd mach die brů luter als ein brü
von wasser vnd gúß nicht mer daran. saltz es vnd súd
es nicht. dů das hůn vs vnd behalt die brü, sige das
faïs ab in ein ander haffen vnd die mager brü in ein
andren; die las also stan. dan wúrff die hünner vff
ein banck vnd zúch die grossen bein vß vnd hack
sie dann gar klein. weich ein klein wis Brössemlin
Brots in der magern Brü gar wol vnd nim dann
das brot vnd die hüner vnd stos gar wol in einem
múrsing. zwing es durch ein pfeffer tůch mit
der altenn hüner brü. stos es *anderwite*[6] vnd zwing
es aber durch.

1 figen oder] *fehlt W; P*
2 bereite *W; P*] berate *Hs.*
3 wol vnd] *fehlt W; P*
4 alten] alte *Hs.*
5 geschmaltzten hüner oder die] *fehlt W; P*
6 anderwite] an der wite *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 5r

Von Hühnern

und Gewürz. Salz es, gib etwas alten gehackten Speck darunter
und einige Rosinen oder gebratene Feigen oder Birnen. Das
verknete gut miteinander. Das ist also die Füllung.
Ebenso: Dann bereite das Huhn zu, rupf es gut ringsherum
und füll es gut und schön mit einer ????;
bind es zu. Koch es in Wasser, das mit Wein und Essig versetzt sein
soll, daß es fest werde und die Füllung stockt. Stoß es an [einen Spieß], laß
es bei mäßigem Feuer braten und begieß es jeweils beim Wenden;
das ist gut.
Wenn man [aber] nun das Huhn kochen will, so darf man
die Innereien nicht kochen: Hack es roh und
bereite die Füllung dazu vor, wie zuvor beschrieben steht, und koch eines
mit dem andern in reinem Wasser und salz es angemessen.
Der Topf soll weit sein, damit es nicht anbrennt. Schäum
es schön ab und deck es gut zu und gieß wenig dazu,
so bleibt die Brühe wohlschmeckend.
Wenn du es anrichten willst, so kannst du es mit Gewürz
und Safran würzen. Und schmeck es richtig ab.
<II 4> Ebenso: Willst du **gestoßene Hühner** machen, so koch alte,
in Schmalz zubereitete Hühner oder fette Hühner gut gar,
schäum sie gut ab und läutere die Brühe wie eine
Wasserbrühe und gieß nichts mehr daran. Salz es und koch
es nicht [mehr]. Nimm das Huhn heraus und bewahre die Brühe auf, seihe das
Fett ab in einen Topf und die magere Brühe in einen
anderen; die laß so stehen. Dann leg die Hühner auf
eine Anrichtebank und löse die großen Knochen heraus und hack
das Hühnerfleisch dann sehr fein. Weiche einige Weißbrotbrocken
in der mageren Brühe gut ein und nimm dann
das Brot und das [feingehackte] Hühnerfleisch und zerstoß das gut in einem
Mörser. Passier es durch ein Pfeffertuch mit
der vorgenannten Hühnerbrühe. Zerstoß es nochmals [im Mörser] und passier
es abermals durch.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 5v

Ist es zů dúnn, so tů mer wis brotts darin; zwing es
durch. ist es zů dick, so zwing es an brott durch. tů es in
ein pfannen, erwelle es vnd mach es ab mit wurtz
vnd mit saltz, als es nun durch ist gangen. das sin vnd
heis gestossenn húner. tů daruff ein luter schmaltz
vor behalten[1]. Also mercke: allerley voglen gestossenn, al
so gemacht vnd mit sid farb abgesotenn. <II 5> ∴§ v∵
Item: von andrem fleisch, das man stossen mus als
altenn kranckenn mönschen, den der zen vnd köiws
nit vermúgenn: Nim kalb fleisch oder wiltbret
oder ander fleisch, das da brättig sig, Als do man *knopf-
lein*[2] auß macht, Sölich fleisch, das núwlich ge
schlagenn were, frisch vnd schon. Súd es an saltz, sig
es[3] die brü luter ab gange, behalte sie. stos in einem
múrsing gar wol mit enwenig semel brott. das als
strich durch ein tůch mit der brü vorbehaltn. ver
misch die mit win vnd essig, doch *zu brůffen*[4].
Wiltu das dick habenn, so klopff eiger tutter darin,
ouch durch getriben mit der selbigen brü. Wiltu
es dúnn, so lass an eiger also beliben, Aber mit *wurtz*[5],
saltz vnd daruff luter milch schmaltz. vnd gilb es
dann[6]. wiltu es dan dún dar gäben, so mach gebettes
brott vnd gib *es*[7] dúnn für ein Suppen.
so ist es gerecht vnd gůtt. <II 6> § vi ∵
wiltu ein gallrenn machenn, wo úber du welt, Also
nim dúnn wisbrot schnitten, die bä uf einer glůt oder
rost. brenn si wol vnd súffer sie vnd leg si in gůtenn
warmen win. weich si wol vnd tribe si durch ein tů
ch. nim figenn vnd[8] winber, *geriben*[9] lebkůchenn,
das trib durch mit einer hünner brü oder fleisch
brü. das ver misch vnder den brot pfeffer nit zů dick

1 vor behalten *W; P*] vorhalten *Hs.*
2 knopflein *W*] knopflach *P*; knopf fleisch *Hs.; der Fehler deutet auf eine Vorlage hin, in der das Deminutivsuffix -lîn bereits diphthongiert war*
3 sig es die brü luter ab gange behalte sie] schaum es vnd seyg die brw lauter ab vnd schon die behalt *W*; ... behalt dy schon *P*
4 zu brůffen *W; P*] bülfern *Hs.*
5 wurtz] wutz *Hs.*
6 gilb es dann] gib es dar *W*; *P*
7 es *W; P*] ein *Hs.*
8 vnd] *fehlt W; P*
9 geriben *W; P*] getriben in *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 5^{v}

Ist es zu dünn, so tu mehr Weißbrot hinein; passier es
durch. Ist es zu dick, so passier es ohne Brot durch. Gib es in
eine Pfanne, laß es aufkochen und schmeck es ab mit Gewürz
und mit Salz. Wenn es nun durchpassiert ist, sind das und
heißen sie gestoßene Hühner. Tu geläutertes Fett darauf,
das zuvor beiseite gestellt wurde. So merk dir: Allerlei Vögel [kann man] gestoßen
[zubereiten], so zubereitet und mit ??? abgekocht.
<II 5> Ebenso: **Von anderem Fleisch, das man zerstoßen muß**, wie für
alte kranke Menschen, die keine Zähne [mehr] haben und nicht mehr kauen
können: Nimm Kalbfleisch oder Wildbret
oder anderes schieres Fleisch wie das, aus dem man Klößchen
macht, solch Fleisch, das frisch
geschlachtet ist, frisch und schön. Koch es ohne Salz, seih
die Brühe ab, so daß sie klar bleibt, bewahr sie auf. Zerstoß [das Fleisch] gründlich in
einem Mörser mit etwas Weißbrot. Das alles
streich durch ein Tuch mit der zuvor zurückbehaltenen Brühe.
Vermisch die mit Wein und Essig, doch so, daß man es schmeckt.
Willst du das dick haben, so schlag Eierdotter da hinein,
[die] auch mit eben dieser Brühe durchpassiert [werden]. Willst du
es dünn haben, so mach es ohne Eier, aber mit Gewürz,
Salz und geläuterter Butter darauf. Und färb es dann
gelb. Willst du es dann dünn darreichen, so mach geröstetes
Brot und servier es dünn als eine Suppe.
So ist es richtig und gut.
<II 6> Willst du eine **Sülze**, worüber du [sie] auch [anrichten] willst, so
nimm dünne Weißbrotscheiben, die röste auf der Glut oder
auf einem Rost. Röste sie kräftig und säubere sie und leg sie in guten,
warmen Wein. Weich sie gut ein und und passier sie durch ein Tuch.
Nimm Feigen und Rosinen, geriebenen Lebkuchen,
das passiere mit einer Hühnerbrühe oder Fleischbrühe.
Das vermisch mit dem eingeweichten Brot, [mach es] weder zu dick

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 6r

Von gallrantt

Noch zů dúnn. Rer winber darin in ein haffenn. súd
es wol vnd rúr es stäts, las nit anbrúnen. mach
es ab mit wúrtzen, yngwer vnd pfäffer vnd saffran
vnd was gůter wúrtze sin. Zúch es von dem fúr
vnd rúr es stetts, Bis es kalts wirt vnd lae. was du
von wiltprett oder von gebrestenn Schwinßköpffen
oder von gebratten klein zentring[1] vingers lang
schnidest vnd úber gesotten kalt hüner oder fögel
ein richtes, so gús die gallräin úber: es gestett bald.
daruff mag man säen ein frisch gestossen imgwer
vnd schmeltz ein clein specklin mit grieben, vnd
also[2] ist es bereitt. gistu es aber kalt, so bedarfstu des specks
nit, wan yngwer. das stat woll. <II 7> § vii
Item ein gebresten schwinskopff mach also: nim ein
sufrenn kessel, súd denn kopff darin, das die bein dar
daruss vallennd. zúch die bain darus, schnid die
schwart dauon, hack das ander. nim die orwang
vnd die zung, stos wol in einem múrsing mit enwe
nig brü. das mach ab mit wúrtzen vnd geribnem leb
kůchen, also vil du bedarfft. Nim die schwart vnd
leg si uff ein fücht pfeffertůch. tů das gehäck im
múrsing dar zů[3] vnd tempperier es dick vnd nit zů
dúnn, schlachs uff die schwarten. magstu *klein*[4]
winber haben oder der welschen gerossen, sol *man*[5]
von winber dan in das gemächt tůn[6]. vnd richt
es mit den hendenn zů vmb vnd vmb uff dem tů
ch. schlach das důch zů wol eben, verhefft es zů[7] mit
einem faden vnd leg das alle in ein bräßß zwischen
zwei bräter, die breit gnůg sin. hastu der bres
nit, so beschwer es mit steinen gnůg. las trucken
oder in der preß stenn tag vnd nacht, Bis es wol
truckenn wirt. So preit ye zů einem pfeffer

1 *vor* zentring *steht* cl
2 also *am linken Rand nachgetragen*
3 dar zů] zu dem gemecht der zungen *W; P*
4 klein *W; P*] kein *Hs.*
5 man] ma *Hs.*
6 der welschen gerossen sol man von winber dan in das gemächt tůn] große weinber der welschen die thu in das gemecht *W; P*
7 zu] *fehlt W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 6^{r}

Von Sülze

noch zu dünn. Rühre Rosinen hinein in einem Topf. Koch
es vorsichtig auf und rühr es beständig, laß [es] nicht anbrennen. Schmeck
es ab mit Gewürzen, Ingwer und Pfeffer und Safran
und was es an guten Gewürzen gibt. Zieh es vom Feuer
und rühre es beständig weiter, bis es abkühlt und lauwarm wird. Wenn du
von Wildbret oder von gepreßten Schweinsköpfen
oder von gebratenem, kleinen geräucherten Schweinefleisch [Stücke] in der Länge eines
Fingers schneidest und [wenn du] gekochtes kaltes Hühnerfleisch oder Vögel
anrichtest, so gieß die Sülze darüber. Sie wird bald fest.
Darauf kann man frischen zerstoßenen Ingwer streuen
und etwas Speck mit Grieben abschmelzen, und
so ist es fertig. Servierst du es aber kalt, so benötigst du den Speck
nicht, nur Ingwer. Das macht sich gut.
<II 7> Ebenso: einen **gepreßten Schweinskopf** bereite folgendermaßen zu: Nimm
einen sauberen Kessel, koch den Kopf darin, so daß die Knochen da
herauslösen. Zieh die Knochen heraus, schneide die
Schwarte ab, hack das übrigbleibende Fleisch. Nimm das Backenfleisch bis zu den
Ohren und die Zunge, zerstoß sie gut in einem Mörser mit etwas
Brühe. Das schmeck ab mit Gewürzen und geriebenem Lebkuchen,
soviel wie du dazu brauchst. Nimm die Schwarte und
leg sie auf ein feuchtes Pfeffertuch. Tu das zerstoßene Fleisch aus dem
Mörser dazu [zu dem klein gehackten Fleisch] und vermisch es, so daß es dick bleibt
und nicht zu dünn, streich es auf die Schwarte. Wenn du kleine
Rosinen haben kannst oder die welschen großen, so soll man
von den Rosinen welche in das gehackte Fleisch tun. Und richte
es mit den Händen rundherum auf dem Tuch an.
Schlag das Tuch vollständig darüber, hefte es zu mit
einem Faden und leg das Ganze in eine Presse zwischen
zwei Bretter, die breit genug sind [alles zu bedecken]. Hast du keine Presse,
so beschwer es mit ausreichend Steinen. Laß es trocknen
oder in der Presse stehen einen Tag und eine Nacht, bis es schön
trocken wird. Dann verarbeite jeweils Stücke davon zu einem Pfeffer,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 6v

Stuckenn her ab geschniten, als vil du wilt. <II 8> § viii
wiltu denn von dem[1] *gebresten*[2]
schwinen kopff gebrattens machenn, so zertrib zentring vnd[3] schnid zentring ein span oder zwo lang. spicke das mit einer nadlenn vmb vnd vmb kleine simeblin specklin. mach ein schmallen hültzinene spis, stos ann, leg in zů dem fúr; des erstenn tröl[4] sitlich von dem für vnd denne ie nächer, bis er du rch hitzt: so hat er sin gnůg. vnd versaltz in nit, wenn er von dem gemecht gesaltzen ist. hastu nit speck, so begús in ye leicht mit einem heisse *schmaltz*[5] oder mit einer heissen fleisch brü. Also tůt man rechbraten, Lenbratten oder was man von wilt prett oder von gefúgel Bratten wil.
<II 9> § viiij
Item: wil man ein fülle machen in einen bratten oder in gefúgel, súde ij herte eiger vnd hack ein peter ling darunder vnd enwening welscher winber, auch gebraten öpfel oder gebrattenn Birn. knit es durch ein andren mit einem rowenn ei, thů wurtz darin vnd enwenig saffrann, ein clein saltz vnd fúl in. So du die brattenn mit einem finger oder mit ein holtz oder mit einem mässer wol durch griffen hast vnd in gefült, So versorg die mit zwecken oder verhöft die fúlle mit fadenn, das si nit us gee. Du magst ouch ein gehackt specklin oder tů milch schmaltz in die fúlle, ob du wilt. <II 10> § x
Item zů einer sultzenn ein brü zů machenn: Nim iung schwins orn vnd die füs, iij oder iiij klein bersig. das súd rein in einem niuwen haffenn on saltz. so das nun woll vnd recht[6] ist, seig die ab

1 de] denn *Hs.*
2 gebresten *W; P*] gebrchten *Hs.*
3 zertrib zentring vnd] *fehlt W; P*
4 tröl] wend in *W; P*
5 schmaltz] speck schmaltz *Hs.*, speck *durchgestrichen*
6 woll vnd recht] recht vnd wol gesotten *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 6^{v}

die herabgeschnitten werden, so viele wie du willst.
<II 8> Willst du dann **von einem gepreßten Schweinskopf etwas Gebratenes** machen, so zerkleinere zum Räuchern bestimmtes [oder geräuchertes] Fleisch und schneide dieses in eine oder zwei Spannen lange Stücke. Spicke die mit einer Nadel rundherum mit kleinen, runden Speckstückchen. Mach einen schmalen, hölzernen Spieß, stoß [die Fleischstücke] daran, leg ihn aufs Feuer; zuerst dreh ihn seitlich von dem Feuer weg und dann immer näher, bis er durch und durch erhitzt ist: Dann ist er gar. Und versalz ihn nicht, denn er ist durch das Fleisch schon gesalzen. Hast du keinen Speck, so begieß [den Spieß] leicht mit etwas heißem Fett oder mit einer heißen Fleischbrühe.
So verfährt man [auch] mit Rehbraten, Lendenbraten oder was man an Wildbret oder Geflügel braten will.
<II 9>
Ebenso: Willst du **eine Füllung für einen Braten oder für Geflügel** machen, so koch zwei Eier hart und hack Petersilie darunter und einige Rosinen,
auch gebratene Äpfel oder gebratene Birnen. Verknete es alles miteinander mit einem rohen Ei, tu Gewürz hinein und ein wenig Safran, ein klein wenig Salz, und füll es ein. Wenn du die Braten mit dem Finger oder mit einem Holz oder einem Messer gut ausgehöhlt und [die Füllung] eingefüllt hast, dann sichere sie mit Stiften oder näh die Füllung mit einem Faden ein, damit sie nicht herausfalle. Du kannst auch etwas gehackten Speck [dazutun] oder tu geklärte Butter in die Füllung, wenn du willst.
<II 10> Ebenso, um eine **Brühe für eine Sülze** zu machen, nimm junge Schweinsohren und die Hachsen, drei oder vier kleine Barsche. Das koch säuberlich in einem neuen Topf ohne Salz. Wenn das nun gut und richtig gekocht ist, seihe die [Brühe] ab

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 7r

Von leber sultz

In einenn subrenn haffenn; die behalte. Nim den die alten bein, schell das schlösser[1] fleisch ab, nim dar nach das selbing fleisch vnd die bersig, stos in ein em múrsing - vnd nim dar zů kein brott - vnd och mit siner eignen brü. drúck vnd trib es durch ein pfeffer tůch in einen napff, Das rin vnd sufer sig. las es fallen vnd seig die brü sittich alß ab vn*d*[2] las das trüb an dem bodenn. vnd wen du úber nechtigest hast von hünren vnd foglen gebratenn oder gesoten, das leg in ein schússlen. nim dan die sultz brü, tů sie in ein pfanen, las erwallen. mach si ab mitt ge würtz, safran vnd saltz. gús si also heis v́ber das fle isch. las gestan am luft; im sumer setz es in einen kel ler, las es gesten. so hastu ein fine, lutre sultzen als das gold, das macht der saffrann *vnd*[3] das luter absigen. so du es solt fúr tragen erbren lúten, So bestecke die schússel mit wissem[4] mandel. das stat wol. <II 11> § xi

Item: ein gůte leber sultz mach also: nim ein gůt kalbs gelúng, das súd gar rein. sig die brü ab vnd behalte si schon vnd versaltz es[5] nit. dan so nim die leber vnd schon brott, das weich in win, hon ig gesottenn. dann stos die läber vnd das Brot vnd trib das[6] durch ein tůch in ein besundre schússlen vnd behalte es. wiltu, das die sultz fast[7] gestande, so nim die erstenn brú vnd súd kelber *füß*[8] darin vnd[9] iiij cleine bersig vnd ij lorber bletter vnd weich ein schon brot aber in der selbigen brü vnd trib es durch mit der selbigen[10] brü. die selbi gen zwo brü vor vnd yetz durch getriben: mach ein brü dar uß vnd rüre es woll. mach es ab mit gůten würtzen vnd saltz. du magst es gilbenn oder nit,

1 schlösser] *fehlt W; P*
2 vnd] vn *Hs.*
3 vnd *W; P*] *fehlt Hs.*
4 wissem] weiß geschelten *W; P*
5 es] ir *W; P*
6 das] es besunder *P*
7 fast] hart *W; P*
8 füß] brü füß *Hs.*
9 vnd] vnd auch *P*
10 selbigen] fehlt W; P

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 7r

Von Lebersülze

in einen sauberen Topf, stell sie beiseite. Nimm dann
die abgekochten Knochen, schneide das ?? Fleisch ab, nimm darnach
dieses Fleisch und die Barsche, zerstoß alles in einem
Mörser zusammen mit der davon gekochten
Brühe - und nimm kein Brot dazu. Preß es und treib es durch ein
Pfeffertuch in eine Schüssel, die rein und sauber sein soll. Laß
[das Fleisch] da hinein fallen und seih die Brühe vorsichtig ganz und gar ab und laß das
Trübe am Boden. Und wenn du vom Vortag stammendes
Hühnerfleisch oder gebratenes oder gekochtes Fleisch von Vögeln hast,
leg das in eine Schüssel. Nimm dann die Sulzbrühe, tu
sie in einen Topf, laß sie aufkochen. Schmeck sie ab mit Gewürz,
Safran und Salz. Gieß sie so heiß über das Fleisch.
Laß es an der Luft fest werden; im Sommer setz es in einen Keller,
laß es fest werden. So hast du eine feine, klare goldfarbene
Sülze, das macht der Safran und das klärende Abseihen. So
du es angesehenen Leuten vorsetzen sollst, so bestecke die
Schüssel [d.h. die Sülze darin] mit weißen Mandeln. Das ist paßlich.
<II 11> Ebenso: Eine gute **Lebersülze** mach wie folgt: Nimm eine gute
Kalbslunge, koch die ganz säuberlich. Seihe die Brühe ab und
setz sie schön beiseite und versalz sie nicht. Dann nimm
die Leber und Brot aus feinem Weizenmehl, das weich in Wein und aufgekochtem
Honig ein. Dann zerstoß die Leber und das Brot und
passier beides zusammen durch ein Tuch in eine weitere Schüssel
und setz es beiseite. Willst du, daß die Sülze fest
wird, so nimm die zuerst hergestellte Brühe und koch Kalbshachsen
darin und vier kleine Barsche und zwei Lorbeerblätter
und weich ein Brot aus feinem Weizenmehl in dieser
Brühe ein und passier es mit dieser Brühe durch. Aus diesen beiden
Brühen, der zuvor und der eben durchgetriebenen, mach
eine Brühe und rühre es gut durcheinander. Schmeck es ab mit guten
Gewürzen und Salz. Du kannst es gelb färben oder nicht,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 7v

das ander teil

Nur das die schonn sie nu vnd wol geschumett[1], ee[2]
man sie durch getribt. vnd fersůch es wol vnd sch
út es úber vnd las im luft kaltenn. <II 12> § xij
Item: kalbs lunge hackt man klein vnd schönn, das *m*
iltz[3] vnd das hertz; hütte fast[4] der galn. vnd wie
man die knöpfflin macht, also mach das ůch, wol
beschnittne[5] küchlin mit saltz vnd ouch mit gůten
wurtzen, vnd all gar schonn gesotten vnd och
gar trucken inlegt zů allem andern fleisch, es sie
hüner oder kelbrin[6], es sie von vogllenn oder andern
zimlichem fleisch stucken, so fugenn sich die lun
genn kúchlin wol dar zů.
<II 13> § xiij
Item, man macht die lungen kúchlin zweierlei: zům
erstenn von in selber, die mit eiern gehackt sind
vnd gestossen, auch petterling, würtz, saltz dar in ge
tan, us gewelt mit einem rowenn ey vnd *flach*[7]
küchlin daruß gemacht. also sin si von in selbs.
<II 14> § xiiij
Die ander küchlin von der lung, die mach also: das hertz
vnd miltz wol gehackt vnd mit den hertenn eiern
wol *gestosen*[8] in einem múrsing, vnd grieben
vnd leckůchenn[9] darunder, einwenig saltz, so sin si
gnůg gemacht. denn knits mit rowenn eiger
vnd mach kügellin daruss. die súd
als hüner[10] vnd leg si in die leber sultz vmb vnd
vmb zů andrem fleisch ein gros Brenten vol.
vnd Behalte die in einem keller vor katzenn <II 15> § *xv*[11]

1 geschumett] gefaymet *W*; abgefeumt *P*
2 ee] ee daz *W; P*
3 miltz *W; P*] mmltz *Hs.*
4 fast] nur *W; P*
5 beschnittne] bescheidne *W*; *P*
6 kelbrin] kelberen oder wiltprat *W; P*
7 flach *W*] schlach *Hs.*; flache *P*
8 gestosen] gestostosen *Hs.*
9 grieben vnd leckůchenn darunder] geriben leckuchen darunter *W*; letzelten darunter geriben *P*
10 als hüner *W; P*] mit hünern als hüner *Hs.*
11 xv] xiiij *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 7^{v}

Der zweite Teil

nur daß sie nun schön sein soll und gut abgeschäumt, bevor
man sie durchpassiert. Und probier sie richtig und schütte
sie über [die Leber] und laß alles an der Luft kalt werden.
<II 12> Ebenso: **Kalbslunge hackt man klein und schön**, [auch]
die Milz und das Herz; achte genau auf die Galle[, daß sie nicht mit verwendet wird].
Und wie man kleine Klöße macht, so mach das auch, schön
geformte Küchlein mit Salz und auch mit guten
Gewürzen, und alle sehr schön gegart und auch
ohne Sauce hineingelegt zu jeder Art anderem Fleisch, sei es
Hühner- oder Kalbfleisch, sei es von Vögeln oder anderen
paßlichen Fleischstücken: So passen die
Lungenküchlein gut dazu.
<II 13>
Ebenso, man macht die **Lungenküchlein** auf zweierlei Art: Zum
ersten nur mit Lunge, die mit gehackten Eiern [vermischt]
und [im Mörser] zerstoßen ist; auch [soll] Petersilie, Gewürz, Salz hineingetan [werden],
ausgerollt mit einem rohen Ei und [es sollen] flache
Küchlein daraus gemacht [werden]. So sind sie nur mit Lunge zubereitet.
<II 14>
Die andern **Küchlein aus Lunge**, die mach folgendermaßen: Das Herz
und die Milz fein gehackt und mit den hartgekochten Eiern
gründlich zerstoßen in einem Mörser und Grieben
und Lebkuchen darunter gemischt [und] etwas Salz, so sind sie
genügend vorbereitet. Dann verknete die Masse mit rohen Eiern
und mach Kügelchen daraus. Die laß gar ziehen
wie Hühner und leg sie in die Lebersülze rundherum
um das andere Fleisch, einen großen Zuber voll.
Und bewahr die in einem Keller vor Katzen geschützt auf.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 8r

Von Fleisch Spis

Wiltu machenn ein gůtz gebachens von kelberlung,
so hacke es gar klein vnd mach ein teig von
eiern tottern, gewúrtz, gesaltzenn. Mach ouch dar
us kleine kúgellin, auch zúch si durch ein dune
struben[1] teiglin vnd bach sie wol in eine*m*[2] schmaltz.[3]
<II 16> § xvi
Item wiltu ein leber sultz gelb machen[4], So *muß* man[5] der du
rch getribnen brü gilbenn, wen die brú durch das
pfeffer tůch getriben wirt, ee das man es úber gúst.
vnd wie man die brü úber gúst, so bestet si, also das ma
nn nicht anders kann tůn vnd můs also beliben.
<II 17> § xvij
Item, man mag in die lunge küchlin machenn alles
vnd hackenn, das von hünren ist v́ber beliben, es si
kopf[6], krage[7] vnd alles das ingeweid, das vereiniget
sich damit. man mag ouch die selbenn kúglin[8]
in eigner brü essenn: verheft es mit einem specklin[9]
oder abgemacht mit hofflichem siten, zů ver*s*tenn[10]
als mit milch schmaltz vnd wúrtzen, Schon vergilbt.
<II 18> § xviij
Item, wer gůte knöppfflin will machen von fleisch,
welcher lei es ist, das hacke gar klein. tů gehacket
petterling darin. mach es ab von wurtzen vnd saltz.
tů ein klein specklin darzů, schlach ij rowe eier dar
in, mach kúgellin darus vnd súd sie mit hüner
Brü oder in iren eigner brú. gilbe die wol vnd richt
sie dar. sölliche kúgellin möch*t*[11] man zů leber sultzen
legenn <II 19> § *xix*[12] vnd damit vereinigenn[13].

---

1 struben *W; P*] farben *Hs.*
2 einem] eine *Hs.*
3 schmaltz] schmaltz. die sein gut *W; P*
4 machen] haben *W; P*
5 muß man *W; P*] man *Hs.*
6 kopf *W; P*] knopf *Hs.*
7 kragen] kragen, darm *W; P*
8 kúglin] kuchlein *W; P*
9 specklin] kleinen specklein *W; P*
10 verstenn *W*; *P*] vestenn *Hs.*
11 möcht] möch *Hs.*
12 xix] xvij *Hs.*
13 vnd damit vereinigenn] *scheint nachgetragen zu sein, denn es steht nach der Nummer für das folgende Gericht*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 8r

Von Fleischspeisen

<II 15> Willst du ein gutes **Gebäck aus Kalbslunge** machen,
so hack sie sehr fein und mach einen Teig aus
Eidottern [und] Gewürz und salze ihn. Mach auch daraus
kleine Kügelchen und zieh sie durch einen dünnen
feinen Straubenteig und back sie gut in etwas Schmalz aus.
<II 16>
Willst eine **Lebersülze gelb färben**, so muß man die durchpassierte
Brühe gelb färben, wenn die Brühe durch das
Pfeffertuch passiert wird, ehe man sie über [die Leber] gießt.
Sobald man [nämlich] die Brühe darüber gießt, wird sie fest, so daß man
nichts anderes mehr tun kann und sie muß so bleiben[, wie sie ist].
<II 17>
Ebenso kann man in die **Lungenküchlein** alles hineintun und
hacken, was von Hühnern übrig geblieben ist, sei es
der Kopf, der Hals und alle Innereien, das verbindet
sich damit. Man kann auch diese Küchlein
in ihrer eigenen Sauce essen: Binde es mit etwas Speck
oder bereite es nach höfischer Art, das heißt:
mit Butter und Gewürzen, schön gelb gefärbt.
<II 18>
Ebenso, wenn man gute **Fleischklößchen** machen will,
welcherlei es auch immer sei, dann hack das sehr fein. Tu gehackte
Petersilie dazu. Schmeck es ab mit Gewürzen und Salz.
Ein klein wenig Speck dazu, schlag zwei rohe Eier hinein,
mach kleine Kügelchen daraus und siede sie mit Hühnerbrühe
oder in ihrer eigenen Brühe. Färb die schön gelb und richte
sie an. Solche Kügelchen könnte man zu Lebersülze
legen und damit zusammen servieren.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 8[v]

Item ein holbrattenn mach von kalbfleisch also: hack das klein vnd och gar wol; tû es in ein mursing, schlach eier darin, yttel gût duter, vnd enwenig fin[1] melb. wurtz es in dem múrsing mit schonem[2] saltz ab vnd stos es aber vnder einandrenn. Behalt das wiß vnd klopff es uff halb; denn mach ein breitlichen *gens*[3] spis, denn bick röw vnd nim das fleisch vs dem múrsing, bestrich denn spis mit dem åyer klar vnd netz die he*n*d[4] darinen v*n*d[5] kleibe das fleisch vmb vnd vmb denn spis gar wol lenglocht in einer dick vnd gar ebenn. vnd truck es wol zû mit nasen he ndenn, als lang där bratt ist. Leg i*n*[6] zûm fúr, des erstenn klein kolln vnd ho/tz[7] darzû. Wende in von dem fúr vnd dar, ye lenger, ye röscher[8]. Begûs es mit äinem späcklin[9] oder mit[10] milch schmaltz. du magst auch denn späck schmeltzen[11] oder gehackt[12] dar in tûn oder milch schmaltz, so fúcht es har wider. vnd bereits[13] vil schon, oder an vnder lasß wende es vmb vnd feier sin nicht, so wirt es rösch. schnid lange schnitz dar in, see ingwer *stupp*[14] darin. stich mit einem holtz darin, nim ein fleisch brü, die gilb gar schon. tû schm altz daran vnd schweitz es *in* einer[15] pfanen, begús den braten mit, so belipt der linde. <II 20> § xx Item, wiltu gût hirschenn lumel *braten*[16] mache*n*[17],

1 fin] schon *W; P*
2 schonem] *fehlt W; P*
3 gens *W; P*] gús *Hs.*
4 hend] hemd *Hs.*
5 vnd] vmd *Hs.*
6 in] im *Hs.*
7 holtz] hotz *Hs.*
8 röscher] roscher kolen *W; P*
9 späcklin] zerlassenn altten specklein *W; P*
10 mit] *fehlt W; P*
11 schmeltzen] schmitzlein / schnitzlet *W; P*
12 gehackt] gehackt vor *W; P*
13 bereits] bret *W; P*
14 stupp *W; P*] stampff *Hs.*
15 in einer] einer *Hs.*
16 lumel braten *W; P*] lumel *Hs.*
17 machen] machem *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 8[v]

<II 19> Ebenso: einen **Hohlbraten aus Kalbfleisch** mach folgendermaßen: hack
das [Kalbfleisch] klein, und zwar sehr fein; gib es in einen Mörser, schlag
Eier hinein, nur gute Dotter, und ein wenig feines Mehl.
Würz es in dem Mörser mit Salz und
wirk es nochmals durcheinander. Laß das Eiweiß beiseite
und schlag es ein wenig auf; dann nimm einen breiten
Gänsespieß, den rauhe auf und nimm das Fleisch aus dem
Mörser, bestreich den Spieß mit dem Eiweiß und
feuchte die Hände damit an und schlage das Fleisch rundherum
um den Spieß der Länge nach schön in einer Dicke
und ganz ebenmäßig. Und drück es fest an mit nassen
Händen, auf der ganzen Länge des Bratens. Leg ihn ans Feuer,
zuerst bei niedriger Hitze mit wenig Holz. Wende ihn vom
Feuer ab und wieder zu, je länger [er brät,] desto krosser [wird er]. Übergieß ihn mit
etwas ausgelassenem Speck oder mit zerlassener Butter. Du kannst
den Speck auch in Fett anbraten oder gehackt hineingeben
oder in zerlassener Butter, so wird es wieder saftig. Und bereite es
sehr schön zu oder dreh es ohne Unterbrechung herum und auf
kleinem Feuer, so wird es kroß. Mach lange Schnitte hinein,
streu gemahlenen Ingwer da hinein. Stich mit einem Holz
hinein, nimm Fleischbrühe, die färb schön gelb. Tu Fett
dazu und erhitze das in einem Topf, begieß den Braten
damit, so bleibt er zart.
<II 20> Ebenso, willst einen guten **Hirschrückenbraten** machen,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

nim die nierenn schlaffbrätlin[1], wäsch suber. Nim
dan den schwäis, Rib läbkūchenn darin, tribe es du
*r*ch[2] tūch, tū es in ein haffenn. tū win vnd essich darin.
wil der schweis nit gern dúrch gen, güs win dar
inn oder fleisch brü vnd rib denn lebkūchen

1 schlaffbrätlin] vnd schofpretlein *P*; vnd schlachs praitlat *W*; *lies:* schlossbrätlin *?*
2 durch] duch *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

so nimm das Nieren- und Lendenstück, wasch sie sauber. Nimm 25
dann das Blut, reib Lebkuchen hinein, passier das durch
ein Tuch. Tu es in einen Topf. Tu Wein und Essig dazu.
Läßt sich das Blut nicht gut durchpassieren, gieß Wein dazu
oder Fleischbrühe und reib dann Lebkuchen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 9r

Von fleisch Spis

Unnd schweis durch. Las stan vnd schnid die nieren vnd das fleisch wúrfflocht. tů es dar in vnd las es siedenn. besprenge es mit saltz vnd mit schwartzen wurtzenn abb.

<II 21> § *xxj*[1]

Item, rech můs mach also: nim die bein vss dem fleisch vnd die schulter bratten vs dem rúgen, wo es murb sie. wasch es vss warmem win, de*nn*[2] tů in denn schweis vnd geribenn lebkůchenn tů darin, strichs durch ein tůch. ouch schnid das fleisch als würfflocht vnd tů es denn in denn durch gang in einenn haffenn. vnd wenn es schier ge sútt, so mach es ab mit gůte*nn*[3] wúrtzenn oder tribe me lebkůchenn darin vnd ein saltz. versůch es vnd mach es mit schwartzenn wúrtzenn ab.

<II 22> § xxij

Item, ein fisch bratten mach gelicher wis *als ein*[4] holbr âtten vor gesagt: Nim ein hecht, bereite in schon vnd löss im denn gratt ab, vnd mit wúrtzenn abgesoten als *er*[5] sin sol. behalte die brü vnd stos in in einem múrsing mit win ber vnd mit honig, gesottenn mit würtz vnd mit saltz vnd ein wenig mell, das tem perier gar wol mit ein wenig[6] *milch*[7] schmaltz vnd *schlach*[8] das vmb denn spis als denn holbrattenn vnd leg in zů dem fúr. vnd nim das höppt vnd denn gratt vnd schwantz, hack das zů stúcklin mit dem schweis, süd es ab mit win gar wol vnd rib lebků chenn. mach es ab mit wurtz vnd saltz vnd mit der fischenn brü. vnd versůch es gar wol. Wiltů den hecht vor nit siedenn, So hack in gar klein, stos in in einem múrsing vnd Bereite in mit der spicerie vor geseit vnd gelert[9].

1 xxj] xx *Hs.*
2 denn] dem *Hs.*
3 gůtenn] gůtem *Hs.*
4 als ein] alsein *Hs.*
5 er *W; P*] ein *Hs.*
6 ein wenig] enweinig *Hs.*
7 milch] Mitt milch *Hs.*
8 schlach] schalach *Hs.*
9 vnd gelert] fehlt *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 9[r]

Fleischspeisen

und Blut durch. Stell das beiseite und schneide die Nieren
und das Fleisch in Würfel. Tu es da hinein [in die durchpassierte Flüssigkeit] und laß
es aufkochen. Bestreu es mit Salz und schwarzen
Gewürzen.

<II 21>
Ebenso, ein **Rehragout** mach wie folgt: Entferne die Knochen aus dem Fleisch
und das Bratenfleisch aus dem Rückenteil, wo es mürbe
ist. Wasch es ab mit warmem Wein, den tu in das Blut
und geriebenen Lebkuchen tu da hinein, passier das durch ein Tuch.
Und schneid das Fleisch in Würfel und gib es durch einen Durchschlag
in einem Topf. Und wenn es
fast gar gekocht ist, schmeck es ab mit guten Gewürzen oder
rühr mehr geriebene Lebkuchen hinein und etwas Salz. Probier es
und schmeck es ab mit schwarzen Gewürzen.

<II 22>
Ebenso, einen **Fischbraten** mach in gleicher Weise wie einen zuvor beschriebenen
Hohlbraten: Nimm einen Hecht, bereite ihn schön zu und
löse ihm die Gräte heraus und siede ihn mit Gewürzen,
wie er sein soll. Bewahr die Brühe auf und zerstoße ihn in einem
Mörser mit Rosinen und mit Honig, mit Gewürz und mit
Salz und ein wenig Mehl aufgekocht, das vermenge
gut mit etwas zerlassener Butter
und schlag das ganze um den Spieß herum wie den Hohlbraten
und leg ihn zum Feuer. Und nimm den Kopf und die
Gräte und den Schwanz, hack das in kleine Stücke [und vermisch es] mit dem
Blut, koch es sehr gut ab mit Wein und reib Lebkuchen.
Schmeck es ab mit Gewürz und Salz und mit
der Fischbrühe. Und probier es sehr gut. Willst du den
Hecht zuvor nicht kochen, dann hack ihn klein, zerstoß ihn in
einem Mörser und bereite ihn mit den zuvor genannten
und gelehrten Gewürzen zu.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 9v

Das ander teill

§ xxiii <II 23> Item wiltu machenn küchlin von wilt prett oder andrem fleisch, hünner oder fögel, die bereit schon[1], vnd súde es for gar recht vnd tů es us vnd hack ouch das gar klein. Bereite es ab mit wurtzenn[2] vnd stos es in einem múrssing vnd schlach eier darin, nit zů dúnne, das es sich lasse zu küchlin machen, vnd bach es klein Vnnd auch[3] brun. Das mag man vß einem pfäfferlin essenn oder sunst fúr gebrates. <II 24> § *xxiv*[4]

Item, ein wachtelbrey mach also: Súd die wachteln sch on, bereite si in einer fleish brü. tů si vß in *einen*[5] múrssing, ribe lebkůchem darvnder, stos vil wol mit wißbrott vnd rebe gúten käss darunder. tribe es durch mit der wachteln brü vnd win. tů es in *ein*[6] pfannen, erwel es vnd mach es ab mit wurtz vnd saltz vnd besee es mit ýngwer an der anrichte daruf, vnd gib es fúr. <II 25> §xxv

Item, ein *rech můs*[7] mach also: Behalte denn schweis von dem rech, súd das ingereusch vnd die brett. hac ck es cklein, netz ein brott in der brü, Strichs durch mit der brü vnd dem schweis. tů es in ein pfanen úber das fúr, las er wallenn vnd mach es ab mit wúrtzen vnd saltz. Hasstu dann recher gesoten fl eisch[8] oder ander wilt *brätt*[9] gesoten oder gebratten, Das magstu truckenn darin legenn vnd das můs darus[10] schútten vnd an der anricht mit ingwer vnd ouch ein luter schmaltz daruff gïtan. <II 26> § xxvj

Item, wiltu machenn ein gůte kelber lunge, dauon gebaches, hack das gar klein vnd mach ein teigk von eier tottern, gewúrtz, gesaltzenn. mach kleine kúgellin darusß vn*d*[11] zúch si durch ein dúnnen[12]

---

1 schon] si schon *Hs.*
2 wurtzenn] wurtzen vnd saltz *W*; *P*
3 klein Vnnd auch] *fehlt W; P*
4 xxiv] xxv *Hs.*
5 einen] einem ha *Hs.; der letzte Schaft des* m *ist durchgestrichen*
6 in ein *W; P*] in *Hs.*
7 rech mus *W; P*] rechts můs *Hs.*
8 fleisch *W; P*] flisch *Hs.*
9 brätt] ber brätt *Hs.*
10 darus] dorauf *P*
11 vnd] vn *Hs.*
12 *vor* dúnnen *ist* dickenn *durchgestrichen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 9^{v}

Der zweite Teil

<II 23> Ebenso: Willst du **kleine Kuchen aus Wildfleisch** oder anderem Fleisch machen, [wie z.B. aus] Hühner- oder Vogelfleisch, so bereite sie schön zu und koche das Fleisch zuvor gut gar und löse es [von den Knochen] und hack es auch schön klein. Schmeck es ab mit Gewürzen und zerstoß es in einem Mörser und schlag Eier da hinein, [jedoch] nicht zu dünn, so daß es sich zu kleinen Kuchen formen läßt. Und back es bei niedriger Hitze, aber doch braun. Das kann man mit einer Pfeffersauce essen oder sonst als Gebratenes.

<II 24>
Ebenso, ein **Wachtelmus** mach wie folgt: koch die Wachteln schön gar, bereite sie in einer Fleischbrühe zu. Nimm sie heraus [und gib sie] in einen Mörser, reib Lebkuchen [und misch ihn] darunter, zerstoß alles gründlich mit Weißbrot und reib guten Käse [und gib ihn] dazu. Passier das durch mit der Wachtelbrühe und mit Wein. Gib es in eine Kasserolle, erhitze es und schmeck es ab mit Gewürzen und Salz und bestreu es mit Ingwer auf der Anrichte und servier es. <II 25>
Ebenso, ein **Rehragout** mach wie folgt: Bewahr das Blut von dem Reh auf, koch das Eingeweide und das schiere Fleisch. Hack es klein, tränke Brot in der Brühe, passier es mit der Brühe und dem Blut durch. Setz es in einer Kasserolle aufs Feuer, laß es aufkochen und schmeck es ab mit Gewürz und Salz. Hast du gekochtes Rehfleisch oder anderes Wildfleisch gekocht oder gebraten, das kannst du trocken da hinein legen und das Mus daraus schütten und an der Anrichte mit Ingwer [bestreuen] und auch etwas klares Fett darauf getan.
<II 26> Ebenso, willst du **aus einer guter Kalbslunge Plätzchen** machen, so hack die Lunge sehr fein und mach einen Teig aus Eidottern, gewürzt und gesalzen. Forme kleine Kügelchen daraus und zieh sie durch einen dünnen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 10r

Strubennteig[1] vnd bach si wol in ein schmaltz[2].

[D]as dritteil von Eiern

spis

<III 1> § i wiltu machenn kügellecht[3] eýer, so ribe ein wenig semelbrot. Nim eier tuter on das wiß, klopff das brott, die tutter, *m*usgat[4], saltz *durch ein-andrenn*[5] vnd fúlle die eier schalle damit mit höltz lin vnd rüre si fast, bis si vol[6] werdenn. Nim ein göpflein[7] von einra andren eier schallen, Salbe das ýnnen mit einem clar vnd störtz es úber das löchlin des gefülten eis vnnd röst si *in eim*[8] schmaltz oder brat si bi einem fúr oder magstu sie siedenn, wie du wilt, so *sin*[9] sie gût vnd gib si dann fúr zû tragenn.

Item, söllich fúlle mag man in krebs schallen fúllen, dar in gehacket petterling, Salbey oder welschen *merrich*[10], ouch gunring vnd andre gûte krüter, ein wenig so gebrattenn vnd gestossenn, mit würtzen abgemacht, also dar gäbenn in ein brülin oder truckenn, wie man wil, das ist gûtt[11]. § ij

<III 2> Item, wer ein gestrichens gebachens habenn will, ma ch ein teig von yttel eiern vnd schonn mel, ribe leckkuchenn darunder vnd knit es mit einem gûten gesotten honig win. zúch den teig vff ein brett mit einem welgel holtz vnd *schnid*[12] schnitlin fingerslang vnd breit, vnd bach es also. § iij ⁘

<III 3> Itemm, wiltu krosßeiger machenn, So nim eier, die brich an denn spitzenn húpschlich uf vnd tû wu rtz vnd saltz daran vnd rür es mit einem höltzlin gar wol vnder ein andrenn; doch so wern ziment

1 Strubenteig] Srubenteig *Hs.*
2 schmaltz] smaltz. dy sein gut *W; P*
3 kügellecht] runde *W*
4 muscat *W; P*] nusgat *Hs.*
5 durch einandrenn] durchein andrenn *Hs.*
6 vol] wol *P*
7 göpflein] kopflein *P*
8 in eim] inein *Hs.*
9 sin *W; P*] *fehlt Hs.*
10 merrich *W; P*] mertin *Hs.*
11 gûtt] gut vnd gerecht *P*
12 schnid *W; P*] *fehlt Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 10[r]

Straubenteig und back sie gut in etwas Fett aus.

[D]er dritte Teil: Eier-speisen

<III 1> Willst du **runde Eier**, so reib ein wenig Weißbrot. Nimm Eidotter ohne das Weiße, verrühre das Brot, die Eidotter, Muskatnuß und Salz miteinander und fülle die Eierschale damit mit Hilfe eines Hölzchens und streich sie ordentlich, bis sie voll werden. Nimm eine Kuppe von einer anderen Eierschale, bestreich sie innen mit Eiweiß und stürz sie über die Öffnung des gefüllten Eis und röste die Eier in Fett oder brate sie auf dem Feuer, oder du kannst sie kochen, wie du willst, so sind sie gut, und gib sie dann zum Servieren. Ebenso, solche Füllung kann man auch in Krebsschalen füllen, mit gehackter Petersilie, Salbei oder welschem Meerrettich oder auch Gundermann und anderen guten Kräutern vermischt, ein wenig angebraten und zerkleinert, mit Gewürzen abgeschmeckt, so serviert in einer Brühe oder trocken, wie man will, das ist gut.

<III 2> Ebenso, wer ein **Gebäck aus ausgewelltem Teig** machen will, der bereite einen Teig nur aus Eiern und schönem Mehl, reibe Lebkuchen darunter und knete ihn mit etwas gutem, gekochten Honigwein. Well den Teig auf einem Brett mit einem Wellholz aus und schneid daraus Stückchen, so lang und so breit wie ein Finger, und back sie so.

<III 3> Ebenso, willst du **Kroßeier** (= **in Fett gebackene Eier**) machen, so nimm Eier, brich die an der Spitze fein säuberlich auf und streu Gewürze und Salz da hinein und rühre das mit einem kleinen Hölzchen sehr gut durcheinander; aber Zimtblüte

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 10^{v}

Von gebachens

Plüd *die*[1] aller bestenn wurtzen darin oder wol ge stosstenn ziment oder *m*uscatt[2] bluede oder *m*usgat[3]. so zimelich würtz vnd sunst niut[4] sol man nemenn zů dissenn eiern. vnd mach das löchlin obnen zů mit eier cklar v*n*d[5] stúrtz daru*n*der[6]. Also magstu si brattenn in einem schmaltz oder in heisser eschenn, das si keiner[7] anrüre. § iiij

<III 4> Item, wiltu machenn ein hofflichs essenn von eiern, nim eier vnd mel vnd mach ein linden teig. denn färbe, als ich hernach würd lerenn von korn blů menn vnd von krútern: Mach eins blaw, das ander grün, eins rot, das fierde gel. zertribe denn teig mit einem wegel holtz vnd färb in dann an einer siten ussenn vnd ýnnen[8]. mach pletter darusß als krapfen. vnnd hack wilt prätt, es si gesottenn oder gbratten, des glichenn krament oder ander gefúgel, gesotten oder gebrattenn, des glichenn hünner oder welcher lei geheck das ist; knetten mit einem rowem eý, ab gewurtzt, gesalcenn vnd gilbt vnd leg es also vff die pletter, die schúblett[9] geschniten sin vnd bereite[10] das geheck als du*nn*[11] die bletter *sin*[12] vnd deck ein ander blatt darúber, das salbe v*m*b[13] vnd vmb zů als fladen, vnd bache si in einer pfannen. wiltu denn gern, so magstu fin krappffen darus machen[14]. Wenn die ge bachenn sind, so ströw zucker daruff; an der anricht setzt man si fúr. vnd also in solichenn plätern *mag man*[15] krappffenn machen vnd eier bachenn yn *zweierlei*[16] oder dreierlei wiß: mach gerürt eier mit „ würtzenn ∴

1 die *W*; *P*] tů die *Hs.*
2 muscatt] nuscatt *Hs.*
3 musgat] nusgat *Hs.*
4 sunst niut] ander *W*; *P*
5 vnd] vmd *Hs.*
6 darunder] darumder *Hs.*
7 si keiner] si kein *W*; sich keine *P*
8 vnd ýnnen] fehlt *W*; *P*
9 schúblett] rund *W*
10 bereite] arbeit *W*; erpreit *P*
11 dunn *W*; *P*] du *Hs.*
12 sin *W*; *P*] *fehlt Hs.*
13 vmb] vnb *Hs.*
14 darus] *fehlt W*; *P*
15 mag man] ma gman *Hs.*
16 zweierlei] zw eierlei *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 10[v]

Gebackenes

wäre das allerbeste Gewürz dazu oder fein
gestoßener Zimt oder Muskatblüte oder Muskatnuß. Derart
passende Gewürze und sonst nichts soll man zu
diesen Eiern nehmen. Und schließ das Löchlein oben mit
Eiweiß und stürz sie darauf. So kannst du sie in
Fett braten oder in heißer Asche [garen],
[aber] so daß sie keiner anrühre.
<III 4> Ebenso, wenn du ein **höfisches Gericht aus Eiern** machen willst,
nimm Eier und Mehl und bereite einen feinen Teig zu. Den
färbe, wie ich es im folgenden lehren werde, mit Kornblumen
und Kräutern: Mach einen [Teigboden] blau, den anderen
grün, einen rot, den vierten gelb. Roll den Teig mit
einem Wellholz aus und färbe ihn dann auf einer Seite
außen und innen. Mach Teigböden daraus wie Krapfen.
Und hack Wildbret, gekocht oder gebraten,
desgleichen Krammets- oder andere Vögel, gekocht
oder gebraten, desgleichen Hühner oder welcherlei
gehacktes Fleisch es auch sei; mit einem rohen Ei verkneten,
mit Gewürz abgeschmeckt, gesalzen und [mit Safran] gelb gefärbt; und gib es so auf
die Teigplatten, die rund ausgeschnitten sein sollen, und breite
das Gehackte so dünn [darauf], wie die Teigböden sind, und deck einen zweiten
Teigboden darüber und bestreich das rundherum mit Fett wie Fladen,
und back sie in einer Pfanne. Wenn du es gern willst, so
kannst du feine Krapfen daraus machen. Wenn die
gebacken sind, so streu Zucker darauf; an der Anrichte
serviert man sie. Und auf diese Weise kann man in solchen Teigböden
Krapfen machen und Eier backen auf zweierlei
oder dreierlei Weise: Mach Rühreier mit
Gewürzen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 11r

q

Vnnd saltz si ab mit ein wenig saffrann darin. verbirg die in die bleter als forgefärbt oder vngefärbt vnd bach sie. zů̃m andrenn mal súde herte eier, hack si, tů̃ peterlin darin[1], *verknit*[2] si mit einem rowen eie, das vergilbet sie, lege sy in als vor vnd bach si. zů̃m dritenn mal du magst allerlei[3], grü*n*[4] oder dúr[5], vor woll gehacket vnd mit einem rowenn ei verknit es on gel mit wúrtzen vnd saltz nit zů̃ vil, vnd tru ckenn in geleit, schonn ver macht vnd gebachen. vnd welt ir[6] gern, so magstu grün öppffel in dise drú gebachens hachen vnd wol vnder ein andern temperiern vnd also zertige küchlin vnd krapfe*n*[7] bachenn. § v ·· <III 5> Wiltu machenn ein geschach zabelts bachens, das gefúlt sie, von fúnf farbenn so nim vnd bach ein blatt von kloppften eiern, den tuter, vnd ein klein safrann darunder, das es gel sie. Nim die eier uff ein essenn[8], drucke petter ling saft darin durch ein suber tů̃ch, *temperier*[9] das wol, so werde*nn*[10] sie grun. mach ein teig als die hässenn orn, nit zů̃ dick noch ze dúne, vnd schnide bletter daů̃nn, Bach si nit zů̃ brun. Wiltu si bla haben, so tů̃[11] korn blů̃men safft dar in, vnd die wirt[12] zwei erlei oder drierlei: So man si wol hat gestosenn in einem múrsing mit lutrem wasser, wie fil der korn blů̃men sind, so ist der erste truck satt Blaw, der ander lichter[13], der drite noch Bleicher, vnd[14] also ist allen farbenn von vßtrucken von allen blů̃men vnd krúteren, on rossenn, Dye hant nit me dan irenn geschmack vß gedruckt vnd under gemischt ir saft an schadenn

1 darin] dorein vnd wurtz *W*; *P*
2 verknit] verknit knite *Hs.*
3 fleisch darin tů̃n] gesotten fleysch nemen vor gesotten *W*; *P*
4 tů̃n grün] tů̃ grü *Hs.*
5 grün oder dúr] dů̃r oder grů̃n *W*; *P*
6 vnd welt ir] wiltu *W*; *P*
7 krapfen] krapfe *Hs.*
8 ein essenn] ein essen oder zwei *W*; *P*
9 temperier] temperiern *Hs.*
10 werdenn] werdem *Hs.*
11 tů̃] druck *W*; *P*
12 wirt] wirt *Hs.*
13 lichter] bleicher *W*; *P*
14 vnd] *fehlt W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 11[r]

und salz sie und gib ein wenig Safran hinzu. Wickle
sie in die Teigböden ein, die zuvor gefärbt oder nicht gefärbt wurden, und back
sie. Für die zweite Zubereitungsweise koch Eier hart, hack sie, tu Petersilie
dazu, verknete sie mit einem rohen Ei, das [mit Safran]
gelb gefärbt sein soll, leg sie hinein wie zuvor und back sie. Für die dritte
Art kannst du allerlei Fleisch da hinein tun, frisches oder gedörrtes,
[das du] zuvor fein gehackt und mit einem rohen Ei verknete[t hast],
ohne es gelb zu färben, würz es und salz es nicht zu stark, und leg es trocken
ein, schön verschlossen und back es. Und
wollt ihr es gern, so kannst du grüne Äpfel in diese drei Arten
Gebackenes hacken und gut untereinander
mischen und auf diese Weise feine kleine Kuchen und Krapfen
backen. <III 5> Willst du **ein schachbrettartig
gemustertes Gebäck** in fünf Farben machen, das gefüllt ist,
so nimm geschlagene Eidotter und back einen
dünnen Eierkuchen und [gib] ein klein wenig Safran daran, daß es
gelb wird. Nimm eine Portion Eier, drücke Petersiliensaft
durch ein sauberes Tuch da hinein, vermisch
das gut, so werden sie grün. Mach einen Teig wie die
Hasenohren, weder zu dick, noch zu dünn, und schneide
daraus dünne Teigböden, back sie nicht zu braun. Willst du sie blau haben,
so tu Kornblumensaft da hinein, und der ergibt zwei oder drei
Farbstufen: Wenn man sie gut zerstoßen hat in einem
Mörser mit reinem Wasser, gleich wie viele Kornblumen
es sind, so ergibt die erste Pressung sattes Blau, die zweite
ein helleres, die dritte ein noch blasseres, und so verhält es sich mit allen
Farben, die man durch das Ausdrücken von Blumen und Kräutern gewinnt,
außer mit Rosen, die hinterlassen ausgepreßt
nur ihren Duft und man kann ohne Schaden ihren Saft

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 11[v]

Inn allen essenn, so man si[1] ann richt darunder
getempperierett, so schmeke dar zů vnd vndersetz den
geschmack in ein zin. Also magstu *wol*[2] nemen
fiell vnd was von kruttern oder von blůme*nn*[3] wol
schmecken, gestossen vnd gestrichen durch ein tůch
vnd allweg denn saft behalten, tůn in ein glesin ge
schirn, bis du sin bedarfft, gar schonn verdeckt vor
wancken, mucken[4] vnd spinnen. § v*j*[5]
<III 6> Item nim[6] vnd bach si brune in schmaltz. tů si vs,
leg si uff einen banck, wurtz si zů massenn, auch
zimlich saltz. nim das erste gel blatt vnd strich
die öppffel daruff, nit zů dick vnd nit dún. denn
so nim das grün Blatt vnd lege es uff die öppfel.
mach denn fúlle, die gel sige, von eiern gewúrtz
als gerürte eier. Nim dann das blaw blatt vnd leg
es daruff v*f*[7] die ffülle, vnd nim dan ein ander farb,
wie der teig gefä*r*bt[8] ist, ein blatt läg darúber. so dan
die blätter vnd fülle bi ein andrenn ist schonn vf ein
andern gelegt, So nim ein frisch eiger clar vnd strich
sie vmb vnd vmb, hefft es wol vnd mach es le*n*glocht[9]
als ein weck. schnide es zů stúcklin vnd stos an einen
höltzenn spis, ye ij oder iij zů̊ samenn an ein spislin.
mach ein dúnnes deiglin von milch vnd eier, vergilbs,
zúch die spisslin dar durch vnd leg si wider in ein mi
lichschmaltz vnd bach si brun vnd trag si fúr.
vnd wenn[10] das uff geschniten wirt, so hat *iedes*[11] sin farb
vnd das die gestee sere wundrett. § vij
<III 7> Item, wiltu ein gestriche*n*s[12] gebachenns machenn,
nim eier vnd getribenn[13] käsß, mell vnd milch.
mach ein starckenn teig, denn zúch uff ein brätt

1 si] die *W*; *P*
2 wol] wol wol *Hs.*
3 blůmenn] blůmem *Hs.*
4 wancken mucken] fliegen *P*; mucken *W*
5 vj] vij *Hs.*
6 nim] nim opffel *W; P*
7 vf] v *Hs.*
8 gefärbt] gefäbt *Hs.*
9 lenglocht] lemglocht *Hs.*
10 vnd wenn] wenn *rechts am Rand vor der Zeile mit Verweiszeichen, das hinter* vnd *wiederholt wird*
11 iedes *W; P*] ie das *Hs.*
12 gestrichens] gestrichems *Hs.*; angeschribes *P*
13 getribenn] geribenn *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 11[v]

allen Speisen untermischen, wenn man sie anrichtet, [und] damit
vermengen, so riech daran und fang den
Duft in einem Zinngefäß ein. Ebenso kannst du gut
Veilchen nehmen und, was an Kräutern oder Blumen gut
duftet, zerstoßen und durch ein Tuch streichen
und stets den Saft auffangen, in ein gläsernes
Gefäß tun, bis du seiner bedarfst, schön zugedeckt gegen
Wanzen (?) , Fliegen und Spinnen.
<III 6> Ebenso, nimm die [Küchlein] und back sie braun in Fett. Nimm sie heraus,
leg sie auf eine Anrichte, würze sie maßvoll, auch mit
angemessen viel Salz. Nimm den ersten gelben Teigboden und streiche
die Äpfel darauf, nicht zu dick und nicht zu dünn. Dann
nimm den grünen Teigboden und leg ihn auf die Äpfel.
Mach dann eine Füllung, die gelb sein soll, aus Eiern, gewürzt
wie Rühreier. Nimm dann den blauen Teigboden und leg
ihn auf die Fülle drauf und nimm dann einen Teig von anderer Farbe
als der vorige Teig gefärbt ist, einen dünnen Boden leg darüber. Wenn dann
die Teigböden und die Füllung miteinander verbunden sind, schön aufeinander
gelegt, so nimm ein frisches Eiweiß und bestreich
sie rundherum damit, hefte sie gut zusammen und forme sie länglich
wie eine Semmel. Schneide sie in Stückchen und stoße die an einen
hölzernen Spieß, jeweils zwei oder drei zusammen an ein Spießlein.
Bereite einen feinen dünnen Teig aus Milch und Eiern zu, färbe ihn gelb,
zieh die Spießlein da durch und leg sie wieder in etwas ausgelassene
Butter und back sie braun und trag sie auf.
Und wenn das aufgeschnitten wird, so hat jedes seine Farbe
und das läßt die Gäste sehr staunen.
<III 7> Ebenso, wenn du ein **Gebäck aus ausgerolltem Teig** machen willst,
nimm Eier und geriebenen Käse, Mehl und Milch.
Mach einen kräftigen Teig daraus, den zieh ganz dünn auf ein Brett,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 12r

c

Gar dúnn, schnide in als die würmlin[1] hälm gros
vnd fingers lang, schús das in ein hais schmaltz.
die hacke besunder, see zucker dar uff vnd gib es uff
fast tagenn für ein gebrattes in flachen zinen schú-
sslen. § viij am achtendenn[2]
<III 8> Item ein ander form: schnid *den teig als*[3] klebletter
glich[4] oder rossenn. die mag man ouch also bachen.
viij
Item, wiltu vergüldenn, so sol es kalt[5] sin, das bestet[6].
wiltu ein hofflich essenn machenn mit dem selben
teig, so mach ein schwartz pfäfferlin[7], súd eier hart
vnd nim dan tuter, gebratenn öppfel oder birn. das
hack vndereinandrenn. Nim ein wenig safra
nn in ein wenig win oder milch, temperier das vnder
ein andrenn, das es dick belibe. mach fladenn vß de*m*[8]
teig, tů das gehäck uff, Schlach im zů vnd wolg
es in denn henndenn kúgellocht[9], wie fil du habenn
wit. Bach si in luterm milch schmaltz vnd leg sie in
denn pfäffer häiß[10]. See enwenig luter yngwer
daruff. So nim dann des herte gesotten wissenn des
eis vnd schnide cleine stúcklin als die wúrffel, die
see ouch daruff. mach es ab mit enwenig milch
schmaltz, das stat wol vnd ist ein gůt gesundes essen.
mit dem selbenn teig mag man machen als die ge
fúlten eiger oder kräbs[11] für getragenn[12] in brü oder
in win suppenn oder in pfäffer. § viiij
<III 9> Item, ein frömde gebachenns, heist der schnabel[13]. Nim
wiß brott, schnide die rinde dauon, dar uß mache dúne

---

1 würmlin] würmlim *Hs.*

2 am achtendenn] *fehlt W; P*

3 den teig als] es als den teig den *Hs.*; den teig als die glas rautten oder *W; P*

4 glich] *fehlt W; P*

5 kalt] woll kalt *W; P*

6 Item, wiltu vergüldenn, so sol es kalt sin, das bestet] *Der Satz bildet in W und P den Abschluß der vorhergehenden Anweisung*; bestet *W; P*] be stätte *Hs.*

7 ein hofflich essenn machenn mit dem selben teig, so mach ein schwartz pfäfferlein] ein hofflich essenn machenn das mit dem selben teig so mach ein schwartz pfäfferlein *Hs.*; mit dem selben teig ein hoflich essen in ein swartzes pfefferlein machen *W; P*

8 dem] den *Hs.*

9 kugellocht] kuglet *P*; rundt *W*

10 häiß] heiß oder kalt *W; P*

11 kräbs] als die gefulten krebß *W; P*

12 getragenn] tragen *P*

13 der schnabel] der *fehlt W; P*; *über dem* a *befindet sich ein waagerechter Strich, dessen Funktion unklar ist;*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 12^{r}

schneide ihn in so dünne Streifen wie Würmchen [oder] Halme
und so lang wie ein Finger, wirf sie in heißes Fett.
Hack sie einzeln, streu Zucker darüber und servier es an
Fastentagen anstatt Gebratenem in flachen Schüsseln
aus Zinn. (Zum achten)
<III 8> Ebenso **eine andere Form**: Schneide den Teig gleich wie Kleeblätter
oder Rosen. Die kann man auch genauso ausbacken.
viij
Ebenso, willst du es vergolden, so muß es kalt sein, damit [die Farbe] daran haftet.
Willst du **mit demselben Teig ein höfisches Gericht**
machen, so bereite einen schwarzen Pfeffer, koch Eier hart
und nimm dann den Dotter [und] gebratene Äpfel oder Birnen. Das
alles hack und vermisch es miteinander. Nimm ein wenig Safran
in etwas Wein oder Milch, vermeng das
miteinander, damit es dick bleibt. Mach Fladen aus dem
Teig, tu das Gehackte darauf, schlag den Teig darüber und forme
es in den Händen kugelförmig, soviele wie du haben
willst. Back sie in geläuterter Butter und leg sie heiß
in den Pfeffer. Streu ein wenig reinen Ingwer
darauf. Dann nimm von dem hartgekochten Eiweiß
und schneid es in kleine Stücke wie Würfel, die
streu auch darauf. Gib ein wenig ausgelassene Butter
hinzu, das paßt gut dazu und ist ein gesundes Gericht.
Mit demselben Teig kann man auch die gefüllten
Eier machen oder Krebse, aufgetragen in Brühe oder
in Weinsuppe oder in einer Pfeffersauce.
<III 9> Ebenso, ein fremdartiges Gebäck, das **Schnabel** heißt. Nimm
Weißbrot, schneide die Rinde ab, mach aus dem Inneren dünne

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 12v

Von gebachens

Schnittenn, die leg uf ein brette. schnid die rinden
als deller. nim öppffel, schnid si zů halbenn fiertel
vnd röst si. darnach hack si klein, saltz vnd wurtz
si[1], was wurtz du hast, pfäffer oder ingwer, ver
mischs in[2] safran. hack das durch einandern, sch
lach wol geklopfft eiger darin, das knit durch ein
andrenn. so du die fülle hasst bereit, strich[3] si vff
ein schniten vnd deck ein ander dar úber, das die vn
der schnite gar nachen zů der obrenn reiche. ver
heffte es mit einem eier clare, das si bi ein andren
belibenn, vnd bach si wol schon. vnd wer
die selbingen schnabel von mangerleý farbenn han
wöll, der zúch das brott for hin durch ein grünen
saft, auch rott oder blaw, Wie ichs forgelert hann[4].
aber das on farb[5] zů habenn, So mag man das[6] in
win suppenn oder pfäffer gebenn oder galränn
in leber sultzenn oder in käsß brú, wie man will. § x ·:

<III 10> Item, wenn du öpfel oder birn, welcherlei sie sind - do
ch reigelbirn sind die bestenn -, *vnd*[7] winter ops
von öpflenn geröst[8] in milchschmaltz vnd
ein wiß brot darin gereret, herte gesottenn eier dar
in gehackt, mit[9] gůtem win oder milch, darasß[10] ein
teiglin gemacht Zů rechter maß vnd klein küchl
in daruß gemacht, geschossenn vß der hant in das sch
maltz oder mit einem kleinen löffel in ein gůtt geba
chens, nasses[11] in keß brü oder in pfäffer. § xi ·:

<III 11> Item, wiltu brune küchlin machen schon gebachenn,
die vergulte schinenn, So sol mann nemenn ge
schlagen

1 si] si si *Hs.*
2 in] ein *W; P*
3 strich] so streich *W; P*
4 wie ichs forgelert hann] wie es eůch vor hat gelert *W; P*
5 farb] farb die *W; P*
6 das] es *W;P*
7 vnd *W; P*] vnder *Hs.*
8 geröst gronach] *Hs.*; gronach *fehlt W; P*; *siehe Glossar*
9 mit] geschlagen mit *W; P*
10 darusß] darasß *Hs.*
11 nasses] trucken oder naß *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 12[v]

Von Gebackenem

Schnitten, die leg auf ein Brett. Schneid die Rinden
wie Teller (???). Nimm Äpfel, schneid sie zu halben Vierteln
und röste sie. Danach hack sie klein, salz und würze
sie mit den Gewürzen, die du hast, Pfeffer oder Ingwer,
vermisch sie mit Safran. Hack es und vermenge es, schlag
gut geschlagene Eier daran, verknete das miteinander.
Wenn du die Füllung zubereitet hast, streich sie auf
eine Schnitte und deck eine andere darüber, so daß die
untere Schnitte sehr dicht an die obere heranreicht.
Verklebe es mit einem Eiklar, so daß sie bei einander
bleiben, und back sie recht schön. Und wer
diesen Schnabel in mancherlei Farben haben
will, der ziehe das Brot zuvor durch einen grünen
Saft, auch einen roten oder blauen, wie ich es vorhin gelehrt habe.
Aber um es ohne Farben zu haben, kann man das in
Weinsuppe oder Pfeffersauce geben oder in Gelee,
in Lebersülze oder in Käsesauce, wie man will.
<III 10> Ebenso, wenn du Äpfel oder Birnen, egal welcher Sorte - doch
die Königsbirnen sind die besten - und Winterobst
von Äpfeln [machen willst:] gebraten in ausgelassener Butter und
etwas Weißbrot da hinein gerührt, hart gekochte Eier gehackt und
hineingetan, mit gutem Wein oder Milch, daraus in rechtem Maß einen
feinen Teig bereitet und kleine Küchlein
daraus gemacht, aus der Hand in das [heiße] Fett geworfen
oder mit einem kleinen Löffel in ein gutes Ausbackfett gegeben,
mit Sauce serviert in Käsesauce oder in einer Pfeffersauce.
<III 11> Ebenso, willst du schön **gebackene braune Küchlein** machen,
die vergoldet erscheinen, so soll man Blattgold
nehmen,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 13r

a

Golt wol geschlagenn vnd vff einem stein, daman farbenn vf ribt, daruff[1] geribenn mit wasser als die golt farb oder maller farbe. magstu gebranntenn win habenn, der wer beser damit wol getribenn, das es starcke wirt vnd gelentzend. so nim dan ein tuter von einem Rowen eie, das leg dar zů, ribe es *ander*[2] witte. mach küchlin zuckeratt oder rosat, violat oder muscat, Hofflich klein als din tumen gli de. schlach din hennde in ein wasser, welle si und mach rund zwischenn dein henden. Nim ein starcke pfawen fäder vnd bestrich die küchlin mit dem golde farbe behenndenklichen vmb vnd vmb. stos ein messer oder holtz darin, das du múgest die küchlin v́ber all bestri chenn. leg si nach ein andren vf ein schon brett, als vil du ir wilt, vnd bach ie eins nach dem andren in follem schmaltz, das es dar inen schwúm oder erwe*r*[3], das si ein andrenn nit rüren. vnd nim sie mit einem lochorten löffel vs, das si wol ersigenn, so belibende si schonn. die gib fúr gebrates also trucken.

§ xii

<III 12> Wer gůtte strúblin bachen wil, der *n*eme[4] ein hant vol betterling, denn stos mit wasser vnd ein wiß br ossem brotts, tribe es durch ein tůch. nim eier vnd mel, mach ein gůts struben teiglin, ve*r*saltz[5] es nit. nim denn durch geschlagen peterling vnd zettel in in die pfannen, nit ze dick vnd das die pfann nit zů enge sie. § xiij ·· <III 13> von krapfen

Item, so du gůtt krapfenn bachenn wilt von[6] öpflenn vnd von birn, so achte, das si vor wol vnd schon gebraten

1 geschlagenn vnd vff einem stein daman farbenn vf ribt daruff geriben] gerieben auf einem stein *W; P*
2 ander] an der *Hs.*
3 erwer *W; P*] erwe *Hs.*
4 neme] nneme *Hs.*
5 versaltz] vesaltz *Hs.*
6 von] on *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 13^{r}

das fein geschlagen wurde und auf einem Stein, auf dem man
Farben reibt, mit Wasser gerieben wie
die Goldfarbe oder Malerfarbe. Wenn du gebrannten
Wein haben kannst, der wäre besser [als Wasser]; damit gut getrieben,
daß es stark wird und glänzend. Dann nimm ein
Dotter von einem rohen Ei, das gib dazu, reibe
es ein weiteres Mal. Mach Küchlein daraus, mit Zucker oder Sandelzucker,
Veilchenzucker oder Muskat, höfisch klein wie dein Daumenglied.
Tauch deine Hände in Wasser, rolle sie darin und mach sie
rund zwischen deinen Händen. Nimm eine kräftige Pfauenfeder
und bestreich die Küchlein mit der Goldfarbe
geschickt überall. Stoß ein Messer oder
ein Hölzchen hinein, damit du die Küchlein überall
bestreichen kannst. Leg sie nacheinander auf ein schönes Brett, so
viele wie du willst, und back sie eins nach dem anderen
in heißem Schmalz, daß es darin schwimmt, oder verhindere,
daß sie einander berühren. Und nimm sie mit einem
Schaumlöffel heraus, daß sie gut abtropfen, so
bleiben sie schön. Servier sie statt etwas Gebratenem so ohne Sauce.
<III 12>
Wer gute **kleine Strauben** backen will, der nehme eine Handvoll
Petersilie, die zerstoße [im Mörser] mit Wasser und mit etwas Semmelmehl
von weißem Brot, treib alles durch ein Tuch. Nimm Eier und
Mehl, mach einen guten, feinen Straubenteig daraus, versalz ihn nicht.
Nimm die durchgeschlagene Petersilie und gib sie in kleinen Portionen
in den Topf, die Portionen nicht zu groß und der Topf
soll nicht zu eng sein. <III 13> Von Krapfen
Ebenso, wenn du gute **Krapfen** backen willst mit Äpfeln
und mit Birnen, so achte darauf, daß die Früchte zuvor gut und schön gebraten

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 13[v]

Von krappffen

Sein. die tů in einen múrsel, schlach ein ei oder zw ei darin vnd ein klein saltz vnd wurtz. das stos gar wol vnd fúlle es in die krapfenn. Wiltu aber krapffen machen von eier, So magstu wol peterling vnd meilantt vnd ander gůte krúter dar in hackenn[1] vnd mit einem rowenn eie verkneten, gewurtz, gesaltz vnd in füllenn. § xiiij

<III 14> Item, man mag krapffenn füllenn mit der fülle, als man gestúrzte eier fúlt vnd[2] öppfel fúlt[3] vnd hünner fúlt. Aber was man von fleisch fúllen will, ein yede fleisch füll oder fisch fúlle, die můs von rechte wol gesotten sin, sigen fogel[4], miltz oder[5] leber[6] oder solich klein zů setz, wol gehackt, denn wol gestosen in einem múrsing, Wie dan der zů satz ist, von eiern, von biren oder kalbs kopff vnd von intrag petterling Vnnd ander wol schmec ckende krúter, der man ye en wenig nemen sol[7] zů einer fúlle *nur von*[8] des geschmacks wegen; oder man mag sin geratten zů einer kleinen[9] fúlle, Dann an das mag man fúlle machenn[10] an das gebratten hüner vnd tubenn oder was von fleisch ist, Da můs man die gůten krútter zů haben oder reckholtterbere[11], auch kúme[12] vnd fenchel gestossenn vnd mit der fülle getempperiert. mit rowenn eiern rüre es schon vnder einandren vnd schon ingefült vnd wol besorgt. § *xv*[13]

<III 15> Item, zů machenn ein krapffen teig, súd honig in win, als vil du wilt, vnd nim ouch ein witte schusslenn vnd bese[14] denn win mit wissem mel als ein müsslin. schlach ein eier tuter[15] in ein ander schússel vnd och ein

1 dar in hackenn] hacken darein thun *W; P*
2 vnd] vnd als(o) *W; P*
3 fúlt] *fehlt P*
4 fogel] waltvogel *W; P*
5 miltz oder] oder miltz lungen *W; P*
6 leber] lebern visch *P*
7 nemen sol] nympt *W; P*
8 nur von] nurúonn von *Hs.*
9 einer kleinen] kleiner *W; P*
10 Dann an das mag man fúlle machenn] den on das so man fůlle macht *W; P*
11 rechholtterbere] krametber, kranwetber, *W; P*
12 auch kúme] einß (aniß) kumel *W; P*
13 xiiiij] xiiij *Hs.*
14 bese] czwir *W; P*
15 tuter] totteren der rot sey *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 13^{v}

Von Krapfen

sind. Die tu in einen Mörser, schlag ein oder zwei
Eier da hinein und ein klein wenig Salz und Gewürz. Das stoße
gut klein und fülle es in die Krapfen. Willst du aber Krapfen
mit Eiern machen, so kannst du Petersilie und
Majoran und andere gute Kräuter hacken und hineintun
und mit einem rohen Ei verkneten, würzen, salzen
und einfüllen.
<III 14> Ebenso, man kann **Krapfen** füllen mit der **Füllung**,
mit der man gestürzte Eier und Äpfel und
Hühner füllt. Aber welche Füllung aus Fleisch man auch nehmen
will, eine jede Füllung aus Fleisch oder Fisch muß
wirklich gut gekocht sein, sei sie aus Vögeln, Milz oder
Leber oder derartigen kleinen Zutaten, fein gehackt, dann
gut zerstoßen in einem Mörser, wie denn auch die
Zutat sei, aus Eiern, aus Birnen oder Kalbskopf und
unter Hinzunahme von Petersilie und anderen wohlschmeckenden
Kräutern, von denen man jeweils ein wenig für eine Füllung
nehmen soll nur des Geschmacks wegen; oder es
kann einem zu einer wenig aufwendigen Füllung geraten werden, denn ohne
das kann man Füllung für gebratene Hühner,
Tauben oder was es sonst an Fleisch gibt, machen; dazu muß man
die guten Kräuter haben oder Wacholderbeeren,
auch Kümmel und gestoßenen Fenchel, und mit der Füllung
vermischen. Mit rohen Eiern rühre es schön untereinander
und fülle es schön hinein und verschließe es sorgfältig.
<III 15> Ebenso, um einen **Krapfenteig** zu machen, koch Honig in Wein auf,
soviel du brauchst, und nimm eine weite Schüssel
und bestreu den Wein mit weißem Mehl wie zu einem Mus.
Schlag ein Eidotter in einer anderen Schüssel mit ein

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 14[r]

b

das dritte teile

Wenig saffrann, das zertribe gar woll mit de*m*[1]
gemächtenn honig wein vnd tū es in denn ge
zwerten teig. temperier es gar[2] wol vnd würff
ye ein stöiblin mels dar zū in die schüsslenn, als
lang vntz[3] du ein lidigenn[4] teig gemachest. dan
so bereite ein sufer tūch[5] vnd zúch denn teig daruf
mit einem welholtz zū masse*nn*[6] dúnn. vnd schnide
denn fōrm gros oder klei*nn*[7], als du die krappffenn haben
wilt, ouch[8] ye der fúlle[9], da richt dich nach. oder was
teig man mit hefel oder birn oder hopff wasser
macht, die müsse*n*[10] alle uff gand vnd darnach aber
knetten mit lämem[11] wasser oder mit gesotten
honig win. da wúß dich nach zū richtenn § *xvj*[12]

<III 16> Item, clein c*r*apfenn[13], die mann fúlt denn here*nn*[14]
mit yttel fischenn Leber[15] wol gestossenn, mit
enwenig gūten *geribnen*[16] läbkūchenn[17], so haben
sie wúrtz genūg. also fogel leber oder hüner leber
glich also wol gehacket vnd gestossenn mit ein
eier tuter vnd geribnem lebkūchenn[18] darann getan[19].
§ xvij

---

1 dem] dem *Hs.*
2 gar] auch *W; P*
3 vntz] bis *W; P*
4 lidigenn] litigen *W*; loetigen *P*
5 tūch] tuch auf *W; P*
6 massenn] massem *Hs.*
7 kleinn] klein *Hs.*
8 ouch] nach *W; P*
9 fúlle] full gestalt *P*
10 müssen] müsser *Hs.*
11 lämem] loem *W; P*
12 xvj] xv *Hs.*
13 crapfenn] carphen *Hs.*
14 herenn] heren *Hs.*
15 fischenn Leber] fisch leberen *W; P*
16 geribnen *W; P*] getribnen *Hs.*
17 läbkūchenn] letzelten *P*
18 lebkūchenn] letzelten *P*
19 getan] vnd fūl sie ein *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 14[r]

Der dritte Teil

wenig Safran, das vermenge sehr gründlich mit dem
vorbereiteten Honig-Wein-Gemisch und tu es in den
gerührten Teig. Vermisch es sehr gründlich und gib
jeweils ein klein wenig Mehl in die Schüssel hinein, so
lange bis du einen geschmeidigen Teig machen kannst. Dann
breite ein sauberes Tuch aus und zieh den Teig darauf
mit einem Wellholz hinreichend dünn auseinander. Und schneide
dann große oder kleine Formen daraus, so wie du die Krapfen haben
willst oder richte dich auch nach der jeweiligen Füllung[, die hinein soll]. Oder alle
Teige, die man mit Hefe oder Bier oder Hopfenwasser
anmacht, die müssen alle aufgehen, und danach muß man sie erneut
kneten mit lauwarmem Wasser oder mit gekochtem
Honigwein. Danach wisse dich zu richten.
<III 16> Ebenso, **kleine Krapfen**, die man für die Herren füllt,
ausschließlich mit gut zerstoßener Fischleber, mit
etwas gutem, geriebenem Lebkuchen, so haben
sie genügend Würze. Desgleichen [macht man sie] mit Vogelleber oder Hühnerleber,
auch fein gehackt und zerstoßen, mit einem
Eidotter und geriebenem Lebkuchen daran getan.
<III 17>

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<III 17> Item, was ingerüsch von fischen ist als rogen, darm vnd die fisch houppt, sol man die bein gantz vnd gar haruß tũn[1], vnd das alles stos mit einem eiier tutter vnd fisch brü vor abgemacht vnd ein klein leckkũchlin dar vnder getriben[2]. ist ein gũt fisch fúle in die krapffen also schon gebachen. § xviij ⁎

<III 18> Item, von hüner oder fogel magan, der kramat vogel vnd ander vogel, so mag man nemen die

1 sol man die bein gantz vnd gar haruß tũn] so man dye beyn darauß thut gantz vnd gar *W; P*
2 getriben] geriben *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Ebenso, was die **Eingeweide von Fischen**, wie Rogen, Darm
und die Fischköpfe [angeht], so soll man die Gräten ganz und gar
herausnehmen, und das alles zerstoße mit einem Eidotter
und zuvor zubereiteter Fischbrühe und ein klein wenig
Lebkuchen hineingebröckelt. Das ist eine gute Füllung von Fisch
für die Krapfen, die so schön ausgebacken werden.
<III 18> Ebenso, aus **Hühner- oder Vogelmägen, von Krammetsvögeln**
und anderen Vögeln, so kann man auch

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 14[v]

Kköppff, krägenn vnd füsß, magenn[1], das alles hacke
gar klein, stos in[2] einem múrsing, súde herte eier,
hacke peterling oder ander gůtte krúter, tů das
alles in denn múrsing. stos es wol vnd wúrtze
es ab vnd saltze es. tů es usß in schússlenn, knit
ein rowes ei darann, vnd die krapfen mit
vnd alles warm fúr getragenn. Also mag man
kalbs hirn bereiten vnd ein fúllen vor wol gesoten.
§ *xviiij*[3]

<III 19> Item, wiltu krapffen bachen von úber belibnen hü
nern oder wiltbrett, Gebrattem oder gesotenn,
das es nit schmeck[4], das hacke klein. vnd schlach eier
in ein[5] schüsslenn vnd gehackt petterling, wúrff das
gehecke darin, wurtz vnd saltz es ab, temperier es
gar wol, das es nit zů dúne sie, mit gesotem honig
win vnd lebkůchenn darin getribenn, so helt es sich
by ein andrenn vnd lat sich in füllenn. die krapfen
sind schier gebachenn, das sichstu a*n*[6] der brüne[7] wol,
so du sie uß ni*m*pst[8]. So mercke[9], das man alle krapfenn
mit zucker mag beseen, so man die erbern lúten
fúr treitt. so ist seltzenn[10] ein krapf, do[11] man enwenig
welscher winbern darin gehackt on peterling vnd
an krut, si wern *dester*[12] besser. Also hastu denn teig
vnd krapfen fülle. *ob du*[13] die maß recht kanst treffen,
So bistu ein gůter koch. § xx

<III 20> Ein gůtz gebachenns von eiyern mach also: al zů
schlach ir, wie vil du wilt, klopfe si wol. Nim

1 krägenn vnd füsß, magenn] kregen, derm, fuß vnd magen *W*; *P*
2 in] ein *mit durchgestrichenem* e *Hs.*
3 xviiij] xx *Hs.*
4 das es nit schmeck] so es nůr nit schmeck(t) *W; P*
5 das es] so es nůr *W; P*
6 an] am *Hs.*
7 brüne] brůen *W*; praunen *P*
8 so du sie uß nimpst (ninpst *Hs.*) *W*]; so thu sy aus *P*
9 mercke] merck auch *W; P*
10 seltzenn] selten *W; P*
11 do] so *W; P*
12 dester] derster *Hs.*
13 ob du] obdu *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 14[v]

die Köpfe, die Hälse und Füße und Mägen verwenden, das alles hack
sehr fein, zerstoß es in einem Mörser, koch Eier hart,
hack Petersilie oder andere gute Kräuter, tu das
alles in den Mörser. Zerstoß es gut und würze
es und salz es. Füll es aus in eine Schüssel, knete
ein rohes Ei da hinein, und [bereite] die Krapfen damit [zu]
und trag alles warm auf. Genauso kann man
Kalbshirn zubereiten und einfüllen, das man zuvor gut gegart hat.
<III 19>
Ebenso, wenn du **Krapfen** backen willst **aus übrig gebliebenem**
Hühnerfleisch oder Wildbret, es sei gebraten oder gekocht,
nur daß es noch nicht riecht, das hack klein. Und schlag Eier
in eine Schüssel mit gehackter Petersilie, gib das
gehackte Fleisch dazu, würze und salze es, vermisch es
sehr gründlich, daß es nicht zu dünn werde, mit gekochtem
Honigwein und hineingebrockten Lebkuchen, so bindet es
erneut und läßt sich hineinfüllen. Die Krapfen
sind schnell gebacken, das erkennst du gut an der Bräune,
wenn du sie herausnimmst. So bedenke, daß man alle Krapfen
mit Zucker bestreuen kann, wenn man sie ehrwürdigen Leuten
vorsetzt. Es gibt einen ungewöhnlichen Krapfen, den man mit
einigen gehackten Rosinen füllt, ohne Petersilie und
ohne andere Kräuter, sie werden umso besser. Hiermit hast du den Teig
und Füllungen für Krapfen. Wenn du das Maß richtig treffen kannst,
dann bist du ein guter Koch.
<III 20> Ein gutes **Gebäck mit Eiern** bereite wie folgt zu:
Zerschlag davon so viele, wie du haben willst, schlag sie gut. Nimm

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 15[r]

c

Von gebachens

Wisses simelbrott vnd schnide das wúrfflot darunder
vnd ribe *muscat*[1] darunder vnd fersaltz es nit. mach
gros oder klein bleter mit einem welholtz, mach au
ch nit ze dún vnd bach es. das ist auch ein gůter
kräpffenn teig, wer sin bedarff. § xxi
<III 21> Item, ein anders gebachenns: Nim peterling, *deyme*
nten[2] vnd ander wol geschmackter würtzen, recht als
man salssen macht, wiß brossmen brots darzů oder
geribenn lebkůchenn. das stos wol durch ein ande
rn, tribe es *durch*[3] ein tůch mit
gůttem win, damit tempperier eier vnd mell
vnd mach ein starchenn teig, de*n*[4] man mit einem
löffelin zúch *in*[5] das schmaltz, Aber kleine küchlin
als die bonnus[6], bach si also[7]. *§*[8] xxij
<III 22> Item, ein anders[9] heist läppküchlin[10], on peterling vnd win
forgeseit. mach ein starken teig mit eigern[11] vnd das
dritteil milch. zúch in uff ein brett vnd zúch i*n*[12] mit eine*m*[13]
wegelholtz vß weissem melb nit zů dún oder zů dick
in die leng vnd schmal[14]. mach läpplein[15] darus, an ört
tern schon gezindlet oder als die eich pleter oder linden
bletter, was form du wilt. Wiltu brun, so las wol
bachenn, oder gel, so mach den teig mit safra
nn zurtribenn in win oder milch, grünn von peter
ling saft oder was grun färbt, Blau von korn blůmen.

---

1 muscat *W; P*] nugatt *Hs.*
2 deymenten *W*] Bementen *Hs.*; dewmenten *P*
3 durch] durch ein andern durch *Hs.*
4 den] dem *Hs.*
5 in] in in *Hs.*
6 bonnus] baumnůß *W*; pannmus *P*
7 bach si also] vnd bach sy *W; P*
8 *vor dem Paragraphezeichen steht ein* x; *als Verschreibung streichen*
9 anders] ander weyß *W; P*
10 läppküchlin] lappenkůchlein *W; P*
11 eigern] ayren vnd wein *W; P*
12 in] im *Hs.*
13 einem] eine *Hs.*
14 schmal] schmal sey *W; P*
15 läpplein] lappen *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 15[r]

Von Gebäck

weißes Semmelbrot und schneid es in Würfeln dazu
und reibe Muskatnuß daran und versalz es nicht. Rolle
große oder kleine Teigböden mit einem Wellholz aus, mach
sie auch nicht zu dünn und back sie. Das ist auch ein guter
Krapfenteig, wenn man ihn braucht.
<III 21> Ebenso, ein **anderes Gebäck**: Nimm Petersilie, Krause Minze
und andere wohlschmeckende Gewürze, genauso wie
man Saucen macht, Semmelmehl von Weißbrot dazu oder
geriebenen Lebkuchen. Das zerstoß gut [und vermeng es] miteinander,
treib es durch ein Tuch mit
gutem Wein, damit vermisch Eier und Mehl
und mach daraus einen kräftigen Teig, den man mit einem
Löffelchen in das [heiße] Fett zieht, aber [mach] kleine Küchlein
so groß wie Walnüsse, back sie so aus.
<III 22> Ebenso, ein anderes Gebäck, das heißt **Lappenküchlein**, ohne Petersilie und
Wein wie im vorigen Rezept. Mach einen kräftigen Teig mit Eiern und einem
Drittel Milch. Zieh ihn auf ein Brett und zieh ihn mit einem
Wellholz unter Zugabe von weißem Mehl nicht zu dünn oder zu dick
in die Länge, aber schmal. Mach kleine Lappen daraus, an den Rändern
schön gezackt oder wie die Eichblätter oder Lindenblätter,
in welcher Form du willst. Willst du sie braun, dann laß sie kräftig
backen, oder gelb, dann mach den Teig mit in Wein oder Milch
aufgelöstem Safran an, grün mit Petersiliensaft
oder was sonst grün färbt, blau mit Kornblumen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

die lappischenn küchlin sint gût vß allen salsen zum essenn für ein gebrattens. § xxiij

<III 23> Item[1], auß dem[2] teig mag man gûte kleine flädlin machen vff *gewollenn mit einem brott*[3]. darin

1 Item] auch *W; P*

2 dem] dem selben *W; P*

3 gewollen mit einem brot *W; P*] mit einem brott gewollenn *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Die Lappenküchlein sind gut mit allen Saucen zu essen anstelle von etwas Geratenem. 26
<III 23> Ebenso, aus diesem Teig kann man gute **kleine Fladen** machen, aufgewölbt mit etwas Brot vermischt. Da hinein

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 15v

Mach ein fúlle als gefülte eier vnd gefúlte krebs. dar
úber gestúrtzet Ein ander flädlin, mit einem gesch
lagnen rowenn eie schonn verheft vnd bestrichenn
vmb vnd vmb an denn örtern. Das las truckenn
vnd bach si dan zû rechter mas.

18[1]

Item, mit dem selbenn teig mach oppffel vnd krappfen
oder gefúlt krappfenn von gebrattnen öppfeln oder
birn oder kelber hirn oder gehecken von klein wa
ld fögellin, abgemacht mit wúrtz vnd saltz. xxiiij

<III 24> Item, mit dem selbenn teig abgesatzten[2] mit der siden
farbe mag man pretzen mach*en*[3] als ein hand wit,
kleiner vnd grösser, vnd die also *bachenn*[4] vnd
mit einer feïdern[5] ein klein honig an strichenn vnd
Also druckenn fúr tragen fúr gebrattes. Auß de*m*[6]
selbenn läppischenn teig mag man erhaben kügelin
machenn oder küchlin[7], eins alten käs darin geribenn
oder aber mit bir heffen erhabenn oder mit mett *hefen*[8].
die küchlin gehörenn in[9] käs brü[10] fúrgetragen oder
heis[11] truck*enn*[12] gegebenn. Man ysset si ouch uß
salsenn. § xxv

<III 25> Item, pasteten zû machen nach welschem sittenn: Nim
gût weitzenn mell, das kni*t*[13] mit kaltem wasser, den
brich vnder denn hennde*nn*[14], das er sich läs welgenn.
de*nn*[15] leg in einem múrsing vnd stos in gar wol, das er
herte werde vnd wúrff ye ein stöiblin mels darin. vnd
wen das mel verzert wirt, So tû in uß vnd mach ein

1 *Bedeutung und Funktion der Zahl sind ungeklärt*
2 abgesatzten] abgesatzt *W; P*
3 machen *W; P*] mach *Hs.*
4 bachenn *W; P*] bachennes *Hs.*
5 feïdern] feder(e)n *W; P*
6 dem] denn *Hs.*
7 kügelin machenn oder küchlin] kûchlein machen *W; P*
8 hefen *W; P*] beseen *Hs.*
9 in] in gut *W; P*
10 käs brü] keßbrü als heiß *W; P*
11 oder] oder die selben kûchlein *W; P*
12 truckenn] truckem *Hs.*
13 knit] kni *Hs.*
14 henndenn] hendem *Hs.*
15 denn] dem *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 15[v]

gib eine Füllung wie für gefüllte Eier und gefüllte Krebse. Darüber
gestürzt einen anderen kleinen Fladen, mit einem geschlagenen
rohen Ei schön verklebt und rundherum
am Rand bestrichen. Das laß trocknen
und back sie dann in rechter Weise.
Ebenso, mit demselben Teig mach Äpfel und Krapfen
oder gefüllte Krapfen mit gebratenen Äpfeln oder
Birnen oder Kalbshirn oder mit Gehacktem von kleinen
Waldvöglein, abgeschmeckt mit Gewürz und Salz. xxiiij
<III 24> Ebenso, aus **demselben Teig** mit der Seidenfarbe (???) abgesetzt
kann man Brezeln machen, so groß wie eine Hand,
kleiner und größer, und die ebenso backen und
mit einer Feder mit etwas Honig bestreichen und
so ohne Sauce servieren anstelle von etwas Gebratenem. Aus
demselben lappenartig aussehenden Teig kann man aufgegangene Kügelchen
machen oder Küchlein mit altem geriebenem Käse gefüllt
und mit Bierhefe aufgegangen oder mit Methefe.
Die Küchlein gehören in Käsesuppe aufgetragen oder
warm und ohne Sauce serviert. Man ißt sie auch
mit Saucen.
<III 25> Ebenso, eine **Pastete nach romanischer Art** zuzubereiten: Nimm
gutes Weizenmehl, das knete mit kaltem Wasser, schlag den
Teig mit den Händen übereinander, daß er sich ausrollen lasse.
Den gib in einen Mörser und stoß ihn kräftig, daß er
hart wird, und gib jeweils ein wenig Mehl dazu. Und
wenn das Mehl aufgebraucht ist, so nimm den Teig heraus und mach eine

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 16[r]

a

Haffenn darus in ein alten haffenn scherbenn oder in *einen*[1] verglestenn scher[2], das teig vnd haffenn ein wite habe, der teig in gesetzt, der scherben ebenn gedeckt[3] mit einem warmen milch schmaltz zwúschen de*m*[4] scher benn vnd de*m*[5] teig haffenn. Nun gehört ein fúle darin von eiern, hüner brü, milch oder win, gar wol gekloppfet durch ein andrenn, mit gût wurtzen ab gemacht, ẅch mit saltz vnd mit gehachet petterling. das tû alles in de*nn*[6] teig haffen oder stos ẅch gebraten oder zû geröst[7] walt fogel darzû oder gebraten hüner oder gesotten.

Item die selbigen hünner ȍch[8] gebrattenn zû leg schon also: von glidern zû *glidern*[9] gantz vnd gerechte, vnd stos vff gerich darin, oder von gebratten fleisch oder birn[10] oder dúre wúrst gebratten oder gesoten vnd[11] des gelichenn, was du hast. vnd wenn der *anstos*[12] geschicht, so setz denn scherbenn zû einer rösch en glût an roch, des ersten ferher, dann vnd ye *bas*[13] vnd bas hin zû, so beg*in*t[14] die fúlle wiß sin[15] vnd der teig haff riechenn, so gús ye[16] zû de*m*[17] teig haffen ein wenig[18] milch schmaltz, das der teig nit an die scher ben brine. vnd wenn die fúlle wirt bachenn, so ribe denn scherbenn oft vmb, das er glich hitze

1 einen] ein en *Hs.*
2 scherben] scher *Hs.*
3 gedeckt] gleich *W; P*
4 dem] denn *Hs.*
5 dem] denn *Hs.*
6 denn] dem *Hs.*; den selbigen *W; P*
7 zu geröst] zu gerust *W; P*
8 ȍch] vnd auch *W; P*
9 glidern] gelindern *Hs.*
10 birn] gebraten birnen *W; P*
11 vnd] fehlt *W; P*
12 anstos] an anstos *Hs.*
13 bas] bach *Hs.*
14 begint *W; P*] beget *Hs.*
15 wiß sin] weissen *P*
16 ye] ye leieht *W*; ye leihit *P*
17 dem] denn *Hs.*
18 ein wenig] warms *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 16[r]

Teigform daraus, in einer alten irdenen Kuchenform oder in einer
glasierten Kuchenform, so daß die Teigform und die Kuchenform dieselbe Weite
haben, die Teigform hineingesetzt, die Kuchenform eben bedeckt mit
warmer ausgelassener Butter zwischen der Wand der Kuchenform
und dem der Teigform. Nun gehört eine Füllung
da hinein aus Eiern, Hühnerbrühe, Milch oder Wein, recht gut
miteinander verschlagen, mit guten Gewürzen abgeschmeckt,
auch mit Salz und gehackter Petersilie.
Das tu alles in die Teigform oder gib auch gebratene
oder vorbereitete Waldvögel dazu oder Fleisch von gebratenen
oder gekochten Hühnern.
Ebenso, diese auch gebratenen Hühner zerlege schön,
gliedweise ganz ordentlich,
und stell sie aufgerichtet hinein, oder von gebratenem Fleisch
oder Birnen oder getrockneter Wurst gebraten oder gekocht
oder was du dergleichen hast. Und wenn das
Feuer entzündet wird, so setz die Kuchenform in eine lebhafte
Glut ohne Rauch, zuerst weiter entfernt, dann jeweils
immer näher hinzu, so beginnt die Füllung weiß zu werden und
die Teigform zu duften. Dann gieß ein wenig ausgelassene
Butter an die Teigform, damit der Teig nicht an der Kuchenform
ansetzt. Und wenn die Füllung zu backen beginnt, so
drehe die Kuchenform oft um, daß sie von allen Seiten gleiche Hitze
hat, und gieß ungefähr einen halben Löffel voll Fett

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

habe, vnd gús licht[1] ein halbenn löffel vol schma=
ltz an die fúlle, das die fúlle füchte habe wol zu
massenn. mach ein sufer hültzin spisslin, den stos
licht[2] in haffenn Bis an den Boden, das das schmaltz[3]
zůgrund gange. So wirt es Brotzlen vnd sieden,
Bis die fülle herte werd, so ist denn[4] genug. so
setz es von dem fúr vnd la das schmaltz in si*ncke*n[5]

1 licht] yeleicht *W; P*
2 licht] yeleicht *W; P*
3 schmaltz] heiß schmaltz *W; P*
4 denn] sein *W; P*
5 sincken *W; P*] sieden *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

zu der Füllung, damit die Füllung ausreichend
saftig bleibt. Bereite ein sauberes Holzspießlein vor, das stoße 25
vorsichtig in die Teigform bis an den Boden, damit das Fett
auf den Boden gelangt. So wird es brutzeln und köcheln,
bis die Füllung gestockt ist, so ist es dann genug. Dann
setz es vom Feuer und laß das Fett einsickern

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 16^{v}

das dritteil von eier spis

Vnd[1] hebe denn denn teig haffenn u*ss*[2] den scherben
in ein witte schússlen vnd deck i*nn*[3] mit einer
suffrenn schússlenn. trag in also zů tischee
einem könig oder fúrstem, ich beschwig einem
gemein man[4]. Auch[5] mercke, wan man denn
scherben zů dem fúr setzt, so bedeck in mit einer
warmenn[6] pfannenn, die so wite sige, das si denn
scherbenn vnd teighaffenn wol begriffe. hastu
der nit, so mach ein blatt von dem teig, da der hafen
vß gemachet ist, vnd decke das blatt darúber
oder zwick es uff ein brätt, das da nitt zurffalle, vnd
lůg dar zů, wie sich die fülle setze vnd das der teig
haffenn *n*itt[7] brún. § xxvi

<III 26> Item[8], wiltu ein gůtten turtten[9] machen, so achte einer
sufrenn pfannen, dar nach du denn[10] gross oder clein
wilt habenn. so mach ein teig von milch vnd von eiern
wol starck, vnd zúch in dúnn mit einem wegelholtz.
dan miß nach der pfannen, Also das er vmb vn*d*[11] vmb
úber die pfannen hang vmb ein zwerch vinger;
mach ein teig pfannen in die pfannen. darzů mach[12]
ein fúlle von petterling,von eiern, die die do geklopfe*t*[13]
sigenn[14], schmaltz, ouch wúrtzenn klopff darunder[15].
tů es[16] in die teig pfannen. mach ein blatt von teig dar

1 Vnd] *fehlt W; P*
2 uss] uff *Hs.*
3 inn] im *Hs.*
4 man] man vnd armer leůt die auch gern darauß essen mocht in ein dych (*P*: teil) werden *W*
5 Auch] *fehlt P*
6 warmenn] *fehlt P*
7 nitt] mitt *Hs.*
8 Item] *fehlt W; P*
9 turtten] kuchen *P*
10 denn] den turtten *W*; den kuchen *P*
11 vnd] vn *Hs.*
12 mach] mach auch *W*; *P*
13 geklopfet] geklopfe *Hs.*
14 petterling,von eiern, die die do geklopfet sigenn] klopfften ayern, peterling *W; P*
15 darunder] das wol vnter ein ander *W; P*
16 es] das *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 16[v]

Der dritte Teil: Von Eierspeisen

und heb dann die Teigform aus der Kuchenform
in eine weite Schüssel und deck sie mit einer
sauberen Schüssel zu. Trag sie so zu Tisch
einem König oder einem Fürsten, ganz zu schweigen von
einem gewöhnlichen Menschen. Auch beachte, wenn man die
Kuchenform zum Feuer setzt, so bedeck sie mit einer
warmen Pfanne, die so weit sein soll, daß sie die
Kuchenform und die Teigform überdeckt. Wenn du so eine
Pfanne nicht hast, so mach einen Boden aus dem Teig, aus dem
die Teigform gemacht ist, und deck den Boden darüber
oder befestige ihn auf einem Brett, das da nicht zerfällt, und
achte darauf, wie die Füllung stockt und daß die Teigform
nicht anbrennt.
<III 26> Ebenso, wenn du eine gute **Tarte** machen willst, so achte darauf,
eine saubere Form zu benutzen, so groß oder klein wie du sie
haben willst. Dann bereite einen Teig aus Milch und Eiern,
recht kräftig, und zieh ihn dünn mit einem Wellholz.
Dann bemiß ihn nach der Form, so daß er einen Fingerbreit
rundherum über den Rand der Form hängt,
leg die Teigform in die Kuchenform. Dazu mach
eine Füllung aus Petersilie und Eiern, die geschlagen
sein sollen, aus Fett, auch Gewürze schlag da hinein.
Tu das in die Teigform. Mach einen Boden aus Teig darüber

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

úber vnd propter[1] es zů als ein fladenn, das von dem úbringen teig hang v́ber die pfannen. wart, das die pfannen teig habe, nit ze dúne sige lůg. schmaltz es woll[2], das die teig pfanen nit an brinne. *rib si oft*[3]

1 propter] portel *W; P*
2 teig habe nit ze dúne sige lůg. schmaltz es woll] schmaltz hab *W; P*
3 rib si oft *W; P*] ribhoft *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

und biege das an den Rändern wie einen Fladen hoch und dichte es ab mit dem übrigen Teig, der über die Form hängt. Achte darauf, daß die Pfanne Teig habe und der Teig nicht zu dünn sei. Fette die Form gut ein, damit der Teig nicht anbrennt. Dreh die Form oft

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 17r

Von Eier Spis

Umb vnd las denn turttenn Bachenn. darzů gehörtt
ein witte, sichte pfannenn. In ein söliche fúlle mag
stu geschelte krebs tůnn, fisch von hechten, persich
oder el. das es keck[1] hert fisch werend; die weichen
tochten[2] nit, wan Sy müsse*nn*[3] vor alle gesotten sin
an die statt vnd abgemachtt mit würtzen. So nun
der turten Brúnnett, so hatt er sin genůg. Setze
in von denn kollenn, We*nn*[4] fúr vnd rouch macht pre
nttenn vnd schmeckenn[5]. tů in vsß vf ein wits teller
vnd setze in fúr. § xxvij·

<III 27> Item, ein fleisch turten[6]: mach denn teig als vor oder
als denn läppischenn teig, ist vor gelertt. mach die
fúlle nit zů starck von eiern vnd von[7] win oder milch
oder hüner brü oder gůt geschmackt[8] fl*e*ïsch[9] brü,
nit fil. klopff die eier, die darin gehörent[10], vnd mil
ch schmaltz. Saltz es vnd würtz, als vor stät[11]. setz
die teig pfan in die pfannen vnd[12] gies darin vnd[13]
zwischenn *milch*[14] schmaltz vmb vnd vmb, das
der teig nit anbrú*n*[15]. tů die fúlle in die teig pfannen.
Hastu hünner, wiltprät, alles vor gesottenn an die
statt, es sie vogel, gebratten, visch[16], Das alles hacke
vil schonn, tů es alles in die fúle. Vnd mach ein

1 keck] frisch *W*
2 tochten] tochtern *Hs.*
3 müssenn] müssem *Hs.*
4 wenn] wenn *Hs.*
5 prenttenn vnd schmeckenn] in průnsseln vnd schmecken *W*; in smecken vnd prunseln *P*
6 fleisch turten] fleischkuchen *P*
7 von] *fehlt W;P*
8 geschmackt] wolgeschmack *W; P*
9 fleïsch] flïsch *Hs.*
10 die eier, die darin gehörent] ayer darein *W; P*
11 stät] *fehlt W; P*
12 vnd] *fehlt W; P*
13 darin vnd] *fehlt W; P*
14 milch] miltz milch *Hs.*; *fehlt W; P*
15 anbrún] an brú *Hs.*
16 visch] fleisch *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 17[r]

Von Eierspeisen

um und laß die Tarte backen. Dazu gehört
eine weite, flache Form. In eine solche Füllung kannst
du geschälte Krebsschwänze tun, Fischfleisch von Hechten, Barschen
oder Aal. Es sollen aber Fische von festem, hartem Fleisch sein; die weichen
würden nichts taugen, denn sie müssen vorher alle richtig gar
gekocht sein und abgeschmeckt mit Gewürzen. Wenn nun
die Tarte braun wird, so ist sie gar. Nimm
sie von den Kohlen, denn Feuer und Rauch machen sie
angebrannt riechen und schmecken. Tu sie heraus auf einen weiten Teller
und servier sie.
<III 27> Ebenso, eine **Tarte mit Fleischbelag**: Mach den Teig wie den vorigen
oder wie für die Lappenküchlein, wie er zuvor gelehrt wurde. Mach die
Füllung nicht zu dick (?) aus Eiern und Wein oder Milch
oder Hühnerbrühe oder wohlschmeckender Fleischbrühe,
nicht viel. Schlag die Eier, die da hinein gehören, und ausgelassene
Butter. Salz und würze es, wie es zuvor beschrieben steht. Setz
die Teigform in die Kuchenform und gieß ausgelassene
Butter da hinein und rundherum dazwischen, damit
der Teig nicht anbrennt. Tu die Füllung in die Teigform.
Wenn du Hühner [oder] Wildbret, alles zuvor gar gekocht,
sei es Geflügel, Braten oder Fisch, das alles hack
sehr fein, tu es alles in die Füllung. Und mach einen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

deck von teig[1] darúber, verstricks[2] schon vnd gúß
schmaltz vff denn deckel. setz die pfann vf roth[3] koln,
des erstenn ein clein fúr, darnach ye bas vnd ye[4] bas.
dribe[5] die pfannen oft vmb, das das schmaltz vmb vnd
vmb die teig pfannen gee, Bis es Bratzelt vnd

1 deck von teig] teig deck *W; P*
2 verstricks] verrenftels *W; P*
3 roth] roch *Hs.?* rosch *W; P*
4 ye] *fehlt W; P*
5 dribe] reib *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Deckel aus Teig darüber, verklebe ihn fest mit dem Rand und gieß
Fett auf den Deckel. Setz die Kuchenform auf rote Kohlen, 25
zuerst bei geringer Flamme, danach jeweils stärker und stärker.
Dreh die Form oft herum, damit das Fett sich rundherum
in der Teigform verteilt, bis es brutzelt und

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 17v

Das dritteile

Broppelt[1] von siedenn, so ist sie[2] genůg. kem
denn ein röch, so brunn der ruchte oder trette[3]
an oder die kost heis ichs[4] vnd wurd brunseln,
das můs man mit schmaltz bewar*n*[5], vnd[6] also ist
die teig pfann also wol zů essen als die
scharenn[7] darinenn. § xxviij

<III 28> Item[8], wiltu ein gebachens machen von erbsenn, súd
die erbs schonn vnd belg si. schlach si durch, gilb
ein win, de*nn*[9] temperier darin, vnd schon eier tuter,
enwenig mel, rúr es vnd las es kaltenn, so gestett es
dick. schnid daruss weckel stúcklin vnd zúch sie dur
ch ein ge*l*s[10] teiglin, Abgemacht mit wurtzenn. du
cke[11] die stúcke darin, Hebe es us*s*[12] mit einem löffel
vnd Bach sie. dar zů gehörtt auch gesottenn win
mit honig gesprengt vnd fúr getragen. § xxviiij

<III 29> Item, wiltu machenn ein gůt gebachens von riß, las
in nit[13] versiedenn in wasser, sig in schon ab, las in
drucknen an der sunnen oder in der stubenn bi einem
offenn. zerstos in wol in einem múrsing, schútt
in vß in ein pfannen, tů eier darunder vnd mach
es nit ze dúnn. setz das schmaltz vber das fúr, las es
heissen vnd schúsß denn teig durch die hant dar
in als gebratten[14] küchlin. trags vß vnd wúrff
zucker daruff. § xxx ⁘

<III 30> Item, wiltu machem ein gůtt gessne[15] von öppffeln,
gefúlt oder gebrattenn, Nim sufer[16] öpffel, winter
opß

---

1 Broppelt] boppelt *W; P*
2 sie] sein *W; P*
3 der ruchte oder trette] den der tort *W*; der kuche *P*
4 oder die kost heis ichs] *fehlt W*; *P*
5 bewarn] bewarm *Hs.*
6 vnd] *fehlt W; P*
7 scharenn] scharen scharenn *Hs.*
8 Item] *fehlt W; P*
9 denn] dem *Hs.*; das *W; P*
10 gels] gls *Hs.*
11 ducke] teuf *W; P*
12 uss] uff *Hs.*
13 nit] nit vast *W*; *P*
14 gebratten] gebrante *W; P*
15 gessne] essen *W; P*
16 sufer] sauer *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 17v

Der dritte Teil

blubbert vom Köcheln, dann ist es gut. Käme
dann ein Rauch heraus, so würde der [Kuchen?] oder [die Tarte?]
anbrennen, oder "das Gericht" will ichs mal nennen, und würde angebrannt riechen,
das muß man mit Fett verhindern, und so kann man
die Teigform ebenso gut essen wie die
Speisereste darin.
<III 28> Ebenso, willst du einen **Beignet aus Erbsen** machen, so koch
die Erbsen schön und schäl sie. Schlag sie durch ein Sieb, färbe
etwas Wein gelb, den vermisch damit, und schöne Eidotter,
etwas Mehl, verrühr das und laß es kalt werden, so wird es fest
und dick. Schneid daraus Stücke so groß wie Brotwürfel und zieh sie
durch einen feinen gelben Teig, abgeschmeckt mit Gewürzen. Tauche
die Stücke da hinein, nimm sie mit einem Löffel heraus
und back sie [in schwimmendem Fett] aus. Das gehört mit gekochtem Wein
und Honig besprenkelt und aufgetragen.
<III 29> Ebenso, willst du einen **guten Beignet aus Reis** machen, dann laß
ihn nicht verkochen im Wasser, gieß das Wasser vorsichtig ab, laß ihn
trocknen an der Sonne oder in der Stube in der Nähe eines
Ofens. Zerstoß ihn gut in einem Mörser, schütte
ihn heraus in eine Pfanne, gib Eier darunter und mach
es nicht zu dünn. Setz das Fett aufs Feuer, laß es
heiß werden und forme den Teig in der Hand wie
gebrannte kleine Kuchen und wirf sie da hinein. Nimm sie heraus und
bestreu sie mit Zucker.
<III 30> Ebenso, willst du ein **gutes Gericht aus Äpfeln**,
gefüllt oder gebraten, dann nimm saubere Äpfel, Winter-
obst,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 18[r]

Von gebachens

Schelle sie schon vnd teil sie[1] von ein andern in zwei teill vnd mach sie holl in ye dem teill vnd mach ein fúlle von gebrattenn öppffeln, ein hert eie vnd petterling wol gehackett mit einem frischenn ro wenn eig wol getemperierett[2], damit so fúle die die opfel schon Beide teill vnd stúrtz si v́ber ein andrenn. Stos ein zwecklin dardurch, das es nit danen fallen möge[3], vntz[4] sie gebachenn, vnd gib sie fúr[5]. wiltu die selbenn *gestúrztenn*[6] öpffel bratten, stos[7] ye[8] zwenn oder iij oder fier an ein spislin, leg si vff *ein*[9] rost vnd[10] begúss sie mit schmaltz oder wend sie bi dem fúr vmb, wie du wilt, vntz[11] si gebratten. das ist blödenn lútten ein tewigs essenn. mach ein ge sotten honig win vnd spreng sie damit, ee du sie fúr tragest[12]. § xxxj

<III 31> Item[13], Ein anders gebachenns von gefültenn opfeln mach also: nim sur öppffel, als uil du wilt, schels schonn vnd schnids schiblett vnd holle si *innen*[14] us beide teil. flis dich gebratten öppfel oder kúttenn, gebrattenn birn; ribe ein wisbrott dar under mit zucker vnd saltz - du magst si wúrtzen oder nit - vnd fúlle die öpfel beide teill damit on eier. strich die fúlle wol darin[15]. mach ouch ein teiglin von honig win[16] gilbt, zúch die öppffel

1 si] sy damitten *W; P*

2 wol getemperierett] wol getemperiret wol gewurtzt vnd gesaltzen vnd gegilbt vnd wol getemperiret *W*; *P*; *Zeilensprung? K enthält die Passage, vgl. K 119*

3 danen fallen möge] weich *W; P*

4 vntz] bis *W; P*

5 fúr] dar *W; P*

6 gestúrztenn] gestúrtzstenn *Hs.*

7 stos] so stos *W; P*

8 ye] yr *W; P*

9 ein *W; P*] *fehlt Hs.*

10 vnd] *fehlt W; P*

11 vntz] bis *W; P*

12 tragest] tregst das stet wol *W; P*

13 Item] *fehlt W; P*

14 innen *W; P*] in vnd *Hs.*

15 fúlle wol darin] fůlle in die opffel vnd truck disse fůl wol darein *W; P*; *Zeilensprung in So?*

16 honig win] honig vnd wein *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 18[r]

Von Gebäck

schäle sie schön und teile sie auseinander in zwei
Teile und höhle jeden Teil aus und mach
eine Füllung von gebratenen Äpfeln. Ein hartgekochtes Ei und
Petersilie fein gehackt, mit einem frischen, rohen
Ei gut vermischt, damit füll jeweils die
beiden Apfelhälften und stürze sie übereinander.
Stoß einen kleinen hölzernen Stift hindurch, daß sie nicht
voneinander fallen können, bis sie gebacken sind, und servier sie.
Willst du diese gestürzten Äpfel braten, so stoß
jeweils zwei oder drei oder vier an einen Spieß, leg sie auf
einen Rost und begieße sie mit Fett oder wende sie auf
dem Feuer um, wie du willst, bis sie gebraten sind. Das
ist ein gut verdauliches Gericht für gebrechliche Leute. Bereite einen
aufgekochten Honigwein zu und besprenkle sie damit, bevor du sie
servierst.
<III 31> Ebenso, **ein anderes gebackenes Gericht aus gefüllten Äpfeln** mach
wie folgt: Nimm saure Äpfel, soviel du willst, schäl sie schön und
schneide sie in Scheiben und höhle beide Seiten innen aus. Nimm
dir gebratene Äpfel oder Quitten [oder] gebratene Birnen;
reibe etwas Weißbrot dazu mit Zucker und Salz - du
kannst sie würzen oder nicht - und füll die beiden Teile
der Äpfel damit, ohne Eier hinzuzufügen. Streich die Füllung gut hinein. Mach
auch einen feinen Teig aus gelb gefärbtem Honigwein, zieh die Äpfel

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

dar *durch*[1]; verhöfft es mit einem zweck[2]. bach si in einem[3] schmaltz vnd[4] richte sie an. tů[5] denn zweck vß vnd *gibs dar*[6] vnd see[7] zucker darúber[8].
§ xxxij

1 durch] daurch *Hs.*
2 verhöfft es mit einem zweck] verheft mit einem zweck oder verbunden mit einem faden *W; P*
3 einem] *fehlt W*
4 vnd] *fehlt W; P*
5 tů] thu den faden ab oder zeůch *W; P*
6 gibs dar *W; P*] gilbs *Hs.*
7 see] strew *W; P*
8 darúber] oder honig darauff *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

da durch; verbinde [zuvor] jeweils die beiden Apfelhälften mit einem hölzernen Stift. Back sie in [heißem] Fett aus und richte sie an. Nimm den Stift heraus und servier es und streu Zucker darüber.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 18[v]

<III 32> Item, wiltu gefúlte bratten birn machenn, die man *an*[1] einem spis *brett*[2], Nim lútts birn vnd[3] reigelbirn, schnid die von ein andrenn, wúrff die kärnen daru*s*[4]. röst si in einem schmaltz vnd hack si klein. tû honig vnd gewurtz darzû on gel vnd saltz. mach gebratten birn, die nit ze weich siend. Holle si vs vnd fúlle ye[5] beide teil vnd stú*r*tz[6] si vff[7] ein andern, Als vor gelert ist, vnd stecke ye ij oder iij an ein spislin. Bestrich[8] sie mit einem honig, leg si uff einen rost vnd kere si sittlich vmb, vnd des erstenn ein klein koln vnd des an dern ye röscher, vntz[9] das sie gebrattenn sin[10]. vnd see den wúrtzen daran[11] vnd trag sie fúr also warm. vnd also sol man oppfel oder birn fúllenn[12] gros vnd clein[13]. schelle si schonn vnd schnide sie ebenn[14] von enandrn, holle si us als die nuß schalle, bratte si in einem sch maltz, nit zû fast, vnd tû si in ein schone[15] *schusslen*[16], vntz[17] du die fúlle bereittest, mancherlei wie du wilt. als ich dir sag, du magst ein fúlle darzû machenn, als man gestúrtzte eiger macht vnd *als*[18] man kreppse fult.

von dritten teil[19]

<III 33> Item, j gûttz gebache*nn*s[20] von saluenn: nim winber

---

1 an *W; P*] *fehlt Hs.*
2 brett *W; P*] bratts *Hs.*
3 vnd] oder *W; P*
4 darus *W; P*] daruf *Hs.*
5 ye] ein *W; P*
6 stúrtz *W; P*] stútz *Hs.*
7 vff] vber *W; P*
8 Bestrich] vnd bestreich *W; P*
9 vntz] bis *W; P*
10 gebrattenn sin] sanft gebraten *W*; sein gebraten *P*
11 daran] darauf *W; P*
12 vnd also sol man ... fúllen] oder also So man ... fûllen wil *W; P*
13 gros vnd clein] die groß sein *W; P*
14 ebenn] eben damitten *W*; mitten *P*
15 schone] weit schon *W; P*
16 schusslen] schulsslen *Hs.*
17 vntz] byß *W; P*
18 als] alles *Hs.*
19 von dritten teil] *als Kolumnentitel W Bl. C iij[v]; fehlt P*
20 gebachenns] gebachenns *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 18[v]

<III 32> Ebenso, willst du **gefüllte gebratene Birnen** machen, die man
an einem Spieß brät, dann nimm Backbirnen und Königsbirnen,
schneid die auseinander, entferne die Kerne daraus,
schmore sie in etwas Fett und hack sie klein. Gib Honig
und Gewürz dazu, nur kein gelbes, und Salz. Mach gebratene
Birnen, die nicht zu weich sind. Nimm sie heraus und fülle
jeweils beide Hälften und stürze sie aufeinander, wie es zuvor gelehrt
wurde, und steck jeweils zwei oder drei an einen kleinen Spieß. Bestreich sie
mit etwas Honig, leg sie auf einen Rost und dreh sie
behutsam um, zuerst auf kleinem Feuer und des weiteren
bei immer kräftigerem Feuer, bis sie gebraten sind. Und streu dann
Gewürze daran und trag sie so warm auf. Und
auf diese Weise soll man Äpfel oder Birnen füllen, große und kleine.
Schäl sie schön und schneide sie ebenmäßig auseinander,
höhle sie aus in der Größe einer Nußschale, schmore sie in etwas
Fett an, nicht zu kräftig, und gib sie in eine schöne Schüssel,
bis du die Füllung zubereitet hast, auf mancherlei Art, wie du willst.
Wie ich dir sage, kannst du eine Füllung dazu machen, wie man sie für
gestürzte Eier macht und wie man Krebse füllt.

Vom dritten Teil

<III 33> Ebenso, ein **guter Beignet mit Salbei**: Nimm Weinbeeren

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

vnd figenn vnd súde die woll. hacke si schon darin,
tů das alles darin vnd túnch die selbenn darinen
vnd bach si. Der teig sol wol gewúrcket[1] sin vnd
getempperiertt mit win oder milch, gekloffett mit
eier tuter. zúch dar durch brott oder anders, was
es sig[2], es wir*t* bewert dar durch[3].
§ *xxxiiij*[4]

1 gewircket] gezwoten *W*; getzworen *P*
2 was es sig] fehlt *W*; *P*
3 was es sig; es wirt bewert dar durch] was es essigs möge wessen es wir bewert dar durch *Hs.*; was es lett sich bachen *W*; was dich lust czu pachen *P*
4 xxxiiij] xxxviiij *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

und Feigen und koch sie gut. Hack sie fein dahinein,
tu das alles da hinein und tunke dieselben [aus dieser Masse geförmten Küchlein] da
hinein und back sie aus. Der Teig soll gut durchgerührt sein und
vermischt mit Wein oder Milch [und] mit aufgeschlagenem
Eigelb. Zieh Brot da durch oder anderes,
was es auch sei, es wird dadurch erprobt.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 19[r]

<III 34> Item, Ein *gefúltes*[1] gebachens von saluei
mach also: nimm dúr birn[2] vnd mach si schon. súd
si weich vnd stos si in einem múrsing. röst si in
honig vnd win wol fúchte vnd tū würtz daran
vnd saffrann[3] vnd zúch ein salueen blatt dardurch[4]
vnd decke ein *anders*[5] darúber. drúck si ach[6] sittlich zū samm,
das es bi einandrenn Belibe. mach ein teiglin von
honig vnd win, zūch es dardurch, Bach[7] es, richte
si an[8] vnd bessee es mit zucker[9] vnd setze sie also
warm fúr. § xxxv

<III 35> Item, ein gefúltes gebachenns *von*[10] saluei: mach ein fúl
von gebrattnen öpffeln, als for gelert ist, on gel vnd
saltz. bestrichenn ein saluei blatt[11] vn*d*[12]
vnd truck ein anders daruff. mach ein teig
lin als vor[13] vnd zúchs dardurch, ye eines nach dem andern,
vnd heb sie sitlich in die pfannen. § xxxvi

<III 36> Item: Ein gebachenns von reigelbirn: schel die birn
schon, mach die kern harusß. mach ein grüne fúle
von eiern vnd petterling oder salueien oder was
do grüner wolgeschmacktenn krúttern haben wilt,
die stil vnd stengel wúrff uß vnd hacke[14] die bleter
vil klein. schlach rowe eier darann vnd rere ein
wiß brösemlin darin vnd würtze es ab. das trib gar
wol durch ein andren. wiltu es dicke oder dúne haben
das achte: mach ein *teig*[15] von gesottem honig win, och nit
zū dicke noch ze dúnn, zertribe denn mit einem wel
holtz, mach kūchenn oder krappfenn darusß vnd bach

---

1 gefúltes] gefúlts gefúltes *Hs.*
2 birn] leūtzbirnen *W; P*
3 würtz daran vnd saffrann] wurtz saffran daran on saltz *W; P*
4 vnd zúch ein salueen blatt dardurch] bestreich ein saluen blat damitt *W; P*
5 anders *W; P*] *fehlt Hs.*
6 ach] *steht über durchgestrichenem* vff
7 Bach] vnd bach *W; P*
8 an] dar *W; P*
9 bessee es mit zucker] strew zucker darauf *W; P*
10 von] von *Hs.*; vn̄ *W*; von *P*
11 bestrichenn ein saluei blatt] bestreich ein saluey blat damit *W*; *P*
12 vnd leg ein anders damitt] vn *Hs.*; *fehlt W*; *P*
13 vor] *steht über der Zeile*
14 hacke] hack nur *W; P*
15 teig *W; P*] *fehlt Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 19[r]

<III 34> Ebenso, ein **gefüllter Beignet mit Salbei**
mach wie folgt: Nimm getrocknete Birnen und bereite sie schön vor. Koch
sie weich und zerstoße sie in einem Mörser. Schmore sie in
Honig und Wein mit ausreichend Flüssigkeit und gib Gewürze dazu
und Safran und zieh ein Blatt Salbei dadurch
und decke ein anderes darüber. Drück sie auch vorsichtig zusammen,
daß es nicht auseinanderfällt. Mach einen feinen Teig mit
Honig und Wein, zieh sie da durch, back sie aus und richte
sie an und bestreu sie mit Zucker und serviere sie so
warm.
<III 35> Ebenso: ein **gefülltes Gebäck mit Salbei**: Mach eine Füllung
aus gebratenen Äpfeln wie zuvor gelehrt, ohne Gelb und
ohne Salz. Bestreich ein Salbeiblatt und
drück ein anderes darauf. Mach einen feinen Teig
wie zuvor [beschrieben] und zieh sie eines nach dem anderen durch den Teig
und gib sie vorsichtig [zum Ausbacken] in die Pfanne.
<III 36> Ebenso: ein **Beignet aus Königsbirnen**: Schäl die Birnen
schön, entferne die Kerne. Mach eine grüne Füllung
aus Eiern und Petersilie oder Salbei oder was
du an grünen, wohlschmeckenden Kräutern haben willst;
die Stiele und Stengel wirf fort und hack die Blätter
sehr fein. Schlag rohe Eier daran und rühre etwas
weißes Semmelmehl da hinein und schmeck es mit Gewürzen ab. Das rühr
gut um. Wenn du es dick oder dünn haben willst,
beachte folgendes: Mach einen Teig mit gekochtem Honigwein, auch nicht
zu dick noch zu dünn, roll ihm mit einem Wellholz
aus, forme Kuchen oder Krapfen daraus und back

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 19^{v}

Von gebachens

Es woll. vnd in der fastenn magstu welssch winbere
vnd figenn daruntter tûnn, als zimlich ist. du ma
gst die reigelbirn darin hackenn oder lenglocht
schnitz machenn vnd si darin legen. vnd see si
in die fúlle, wie si dar in kumen, so sint si gûte.
der aber der grünen krúttern nit nimpt vnd
die rowen eier mit gebratten öppffeln wol ver
knit, mit wúrtzenn, saffran vnd saltz vnd also in
gelegt: Das verenig sich gar wol in küchlin oder
in krapfenn. so man der öpfel vnd birn *n*itt[1] hat,
so nim woll geriben[2] käsß, das vereinget sich ouch *wol*[3]
mit denn eigern mit einem kleinen stöiblin
mels, vergilbt vnd woll vnder ein andren knä
ten mit saltz vnd mit wurtz, ob du wilt[4].

Item, zû dissem obgeschribnen vnd ietz gelerten
gebachens magstu nemen dúre hutzeln[5], reigel
oder wasser birn[6] oder bratt birn[7], alle schon vnd wol
gebratten, Die also darunder mischenn. § *xxxvij*[8]

<III 37> Item: wiltu saluien bachenn, morchenn oder ander gûte
krútter, so mach ein strubenn teig, zúch si wol dar
durch vnd bach si. wilt si aber fúllenn, das hastu
wol verstandenn: ein Blatt úber das ander gestúrtzt
vnd die fúlle mit gûtten wúrtzenn schonn abge=
macht mit ytel eiern. mach man ouch die fúle
in die eier, von winbern vnd agras im Herbst.
vnd was man von fúllenn macht, die müssenn
gewúrtzt sin. <III 38> Item, wiltu morchenn mit eier
§ xxxviij machen vnd in[9] fúllenn, mach

1 nitt] mitt *Hs.*
2 geriben] geriben guten *W*; *P*
3 wol] wol wol *Hs.*
4 wilt] wilt das ist ein gut gebachen *W; P*
5 hutzeln] pirn *P*
6 wasser birn] leûtzbirnen wasser birnen *W*; *P*
7 bratt birn] gut bratbirnen *W*; *P*
8 xxxvij] xxxviij *Hs.*
9 machen vnd in] *fehlt W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 19[v]

Von Gebackenem

es gut. Und in der Fastenzeit kannst du Rosinen
und Feigen darunter tun, wie es passend ist. Du kannst
die Königsbirnen hinein hacken oder in längliche
Schnitze schneiden und sie hineinlegen. Und streu sie
in die Füllung, wie sie gerade kommen, so sind sie gut.
Wenn man aber die grünen Kräuter nicht nimmt und
die rohen Eier mit den gebratenen Äpfeln gut verknetet,
mit Gewürzen, Safran und Salz [abschmeckt] und so in den Teig
hineinlegt, [dann] verbindet es sich sehr gut zu kleinen Kuchen oder
zu Krapfen. Wenn man keine Äpfel oder Birnen hat,
dann nimm geriebenen Käse, der verbindet sich auch gut
mit den Eiern, mit einer kleinen Prise
Mehl, [mit Safran] gelb färben und gut mit einander
verkneten, mit Salz und mit Gewürz, wenn du willst.
Ebenso, zu diesem oben beschriebenen und jetzt gelehrten
Beignet kannst du getrocknete Birnen, Königsbirnen
oder Wasserbirnen oder Bratbirnen nehmen, alle schön und gut
gebraten, [und] die darunter mischen.
<III 37> Ebenso: Willst du **Salbei, Morcheln oder andere gute Kräuter ausbacken**, so mach einen Straubenteig, zieh sie da
durch und back sie aus. Willst du sie aber füllen, das hast du
gut verstanden: ein Blatt über das andere gestürzt
und die Füllung gut abgeschmeckt mit guten Gewürzen,
nur mit Eiern vermischt. Vermisch auch die Füllung
[direkt] mit den Eiern, aus Trauben und saurer Würzbrühe im Herbst.
Und was man an Füllungen macht, die müssen
gewürzt sein. <III 38> Ebenso, willst du **Morcheln mit Eiern**
machen und einfüllen, mach

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 20r

Die fülle, als man öppffel fúlt vnd macht[1] oder gestúr
tzette eier, vnd ye zwo[2] morchenn úber ein ander
gestúrtzt, Beide teil gefúlt vnd verkleipt mit
einem rowenn eige an die örter, das es bi einan
drenn Belibe. die stos annein spislin. Bratte si
vff einem rost Sitlich vnd Begúsß Si mit mil
ch schmaltz vnd wennd Si vmb[3].
§ xxxviiij

<III 39> Item, der einen kûchen*n*[4] in einem múrsing wil ma
chenn, der neme eier, würtz vnd wiß brott wirflo
lot geschniten. das temperier alles[5] vnder einandern.
hacke petterling darunder. tû es in ein pfa*nn*en[6] mit
enwenig schmaltz, tribs gar woll vnd saltz es ab.
Bestrich denn múrssing mit schmaltz, tû es dar
in, setz es vff die[7] kolnn vnd tû im nit zû heis am ersten[8],
dar nach ye bas vnd bas. vnd gûs dan[9] ein wenig
Smaltz *daran*[10]. § xl ∴

<III 40> Item, gar ein linds essenn kintpettern vnd kranchen
lútten, von gebachenns, das sint milch kûchen[11].
mach ein struben teig mit milch vnd vermischs[12]
gar wol. wiltu in gel habenn, verhoch in mit
saffrann. nim die versotten milch *als*[13] man
si macht, versotten in einem haffen, versottenn
in wasser in einem andern haffenn, mit eiern
vnd starck, dick vnd nit ze dúnn[14]. die selbe milch
mach *ab*[15] mit edlenn würtzen, vnd die gûtten
spicerienn findt man in denn appedecken vnd sin

1 fúlt vnd macht] fûl macht *W*; *P*
2 zwo] czum *P*
3 vmb] off vmb *W*; *P*
4 kuchen] kuchem *Hs.*
5 alles] gar wol *W*; *P*
6 pfannen] pfamen *Hs.*
7 die] *über der Zeile nachgetragen*
8 tû im nit zû heis am ersten] nit zu heyß am ersten *W*; am ersten nit zu heis *P*
9 dan] ye *W*; *P*
10 daran] dan daran Hs.; dan *fehlt W*; *P*
11 kûchen] kûchlein *W*; *P*
12 vermischs] verzwir den *W*; *P*
13 als] alles *Hs.*
14 vnd nit ze dúnn] oder dick ist *W*; *P*
15 ab] alb ab *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 20[r]

die Füllung, wie man Äpfel füllt und macht oder gestürzte
Eier, und stürze jeweils zwei Morcheln übereinander,
beide Teile gefüllt und mit
einem rohen Ei an den Rändern verklebt, daß es beieinander
bleibt. Die stoß an einen kleinen Spieß. Brate sie
auf einem Rost vorsichtig an und begieße sie mit
ausgelassener Butter und wende sie um.
<III 39>
Ebenso, wer einen **Kuchen in einem Mörser**
machen will, der nehme Eier, Gewürze und in Würfel
geschnittenes Weißbrot. Das vermisch alles miteinander.
Hacke Petersilie und gib sie dazu. Gib alles in eine Pfanne mit
etwas Fett, verrühr es sehr gut und schmeck es mit Salz ab.
Bestreich den Mörser mit Fett, tu es da
hinein, setz es auf das Feuer und laß es zuerst nicht zu heiß werden,
danach steigere die Hitze. Und gieß dann ein wenig
Fett dazu.
<III 40> Ebenso, ein sehr angenehmes **Gericht für Wöchnerinnen und kranke Leute**, aus Gebackenem, das sind Milchkuchen.
Mach einen Straubenteig mit Milch und vermisch alles
sehr gut. Wenn du ihn gelb haben willst, veredle es mit
Safran. Und nimm gestockte Milch, wie man
sie macht, gekocht in einem Topf, den man in einen anderen
Topf mit kochendem Wasser setzt, mit Eiern
und kräftig angedickt und nicht zu dünn. Diese Milch
schmeck ab mit edlen Gewürzen, und die guten
Gewürze findet man in der Apotheke und sie werden

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

genampte[1] Specie dulce. mach einenn dúnenn
strubenn[2] deig mit eiern oder an eiger[3] mit einem
gesotten honig waser

1 würtzen vnd die gůtten spicerienn findt man in denn appedecken vnd sin genampte] gutten wurtzen die in der apotecken sein genant *W*; *P*

2 strubenn] straublin *P*

3 mit eiern oder an eiger] on ayer oder mit ayren *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

angenehme Spezerei genannt. Mach einen dünnen
Straubenteig mit Eiern oder ohne Eier mit etwas
gekochtem Honigwasser

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 20^{v}

Vnd ein wenig[1] saltz vnd[2] ferbirg die milch öch[3] darin
als in küchlins oder[4] in krappffenn wisse vnd bach si
auch gar schonn vnd öch Braunn. Gib sy dar. zû
sölichem gebachens gehörtt zucker daruf gespren
gt[5]. wiltu aber die küchlin in mandel milch oder
sunst in gûttem geiß milch oder sunst in gûter[6]
milch gebenn, verg*i*lbe[7] si vnd zettel ein luter schmaltz[8]
daruff vnd trage si[9] fúr. § xli

<III 41> Item, visch vnd krebs vnd Biber schwentz sin vil be
sser[10] mit gûttem Win dann mit wasser oder bier
oder einteil[11] essich.

Item, es sprechent die meister, das alle feiste essenn
vnd feist spis[12] *dem*[13] mönschenn schadenn sin vnd
die feissenn visch noch schedlicher. So ist ouch[14] dr
ucken Brott[15] ouch vngesunnt. wil aber der mön*sch*[16]
käsß vnd Brott essem[17], so drinke dar zû. § xlij

<III 42> Item, wer ein küchlin in einem múrssing wil machen,
der neme eier, würtz vnd wiß brott würfflet ge
schnitten. das temperier gar wol mit ein andren,
petterling darunder. thû es in ein pfannen mit
enweg *schmaltz*[18]. setze es uff ein kollen vnd
nit zû heis am erstenn, sunder ye bas vnd ye bas,

1 wenig] klein *W*; *P*
2 vnd] *fehlt W*
3 die milch öch] auch dy milch *W*; *P*
4 oder] vnd auch *W*; *P*
5 gesprengt] gestrewet kaum zu brûffen *W*; *P*
6 sunst in gûter] anderer *W*; *P*
7 vergilb] verglb *Hs.*
8 schmaltz] milchschmaltz *W*; *P*
9 si] es *W*; *P*
10 besser] besser gesoten *W*; *P*
11 einteil] eytel *W*; *P*
12 spis] ding *W*; *P*
13 dem] dem den *Hs.*
14 ouch] *fehlt P*
15 Brott] brot geessen *W*; *P*
16 mönsch] mön *Hs.*
17 essen] essen *Hs.*
18 schmaltz] schmltz tû darin *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 20[v]

und etwas Salz und verbirg die [gestockte] Milch auch darin
wie in kleinen Kuchen oder in Krapfen und back sie
auch sehr schön und auch braun. Servier sie. Zu
solchem Beignet gehört Zucker darüber gesprenkelt.
Willst du die kleinen Kuchen aber in Mandelmilch oder
sonst in guter Ziegenmilch oder sonst einer guten
Milch servieren, dann färb sie [mit Safran] gelb und verteile etwas geläuterte Butter
darauf und serviere sie.
<III 41> Ebenso, **Fische und Krebse und Biberschwänze** sind viel
besser in gutem Wein als mit Wasser oder Bier
oder mit einem Teil Essig.
Ebenso, es sagen die Meister, daß fette Gerichte
und fettes Essen dem Menschen schädlich seien und
die fetten Fische noch schädlicher. Ebenso ist auch
trocknes Brot ungesund. Will aber der Mensch
Käse und Brot essen, so trinke er dazu.
<III 42> Ebenso, wer einen **kleinen Kuchen in einem Mörser** machen will,
der nehme Eier, Gewürz und würflig geschnittenes
Weißbrot. Das vermisch gut miteinander,
[gib] Petersilie dazu. Tu es mit etwas Fett
in eine Pfanne. Setz es auf die Kohlen, und zu Anfang
nicht zu heiß, sondern mit allmählich ansteigender Temperatur,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

vnd gús enwenig warms schm*a*ltz[1] darin.
§ xliij

<III 43> Item, von *eier*[2] müssern: wiltu machen ein gût
eier mûs von eier tutter, nim gûtten win vnd
weich simelbrott dar in getribenn, *vnd dû*[3] honig

1 schmaltz] schmltz *Hs.*
2 eier] einer eier *Hs.*
3 vnd dû] vnddû *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

und gieß ein wenig warmes Fett da hinein.
<III 43>
Ebenso, von Eiergerichten: Willst du **ein gutes** 25
Gericht von Eierdottern machen, nimm guten Wein und
weiches Weißbrot da hinein gerieben, und tu Honig

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 21[r]

von *Sallsen*

Darzů vnd tů es in einenn kleinenn haffenn.
rüre[1] es fúr sich dar, vnd wenn es dick wirt,
so heb es ab[2] vnd saltz vnd schm*a*ltz[3] es ab.
§ *xliiij*[4]

<III 44> Item, Ein ander gemein eiger müslin: Nim g
ůte raum milch, mel vnd eier. das klopff gar w
oll vnder ein andrenn, das das mell vnd eier wol
zertribenn Werd. Ist es zů dick, so gilb ein mi=
lch vnd gús darann.; zertrib es aber. Ist es zů dú
nn, so thů mer schonn melle dara*nn*[5], das zertribe
vor mit[6] milch Also ein kinds můß. hab die pfan
vff dem fúr mit heisse*m*[7] schmaltz vnd schút die
milch vnd eier darin vnd rüre es wol, vntz es dick[8]
wirt. so[9] richt es an vnd see yngwer daruff vnd
zettel lutter[10] milch schmaltz daruff vnd gib es
fur in der pfannen. § xlv ∴

<III 45> Ein gůtz müslin von eiern:
súde herte eier vnd schelle sie schon[11] vnd hacke sie
gar[12] klein vnd see[13] mell darvnder mit milch vnd
tů die eier darin. temperier es wol vnd rüre es
darnach in einer heissenn milch, so wirt ein gůt
můs daruß. vnd las siedenn als ein kinds můß[14].
rür es, das es nit an Brinn. § xlvi ∵

<III 46> Item, súde eier hert vnd hacke de*n*[15] tutter besu
nder. tů ein rowes ei darunder. tů[16] aber[17] milch

---

1 rüre] setz auff kolen růr *W*; *P*
2 so heb es ab *W; P*] *fehlt Hs.*
3 schmaltz] schmltz *Hs.*
4 xliiij] xliij *Hs.*
5 darann] daram *Hs.*
6 mit] mit der *W*; *P*
7 heissem] heissenn *Hs.*
8 vntz es dick] byß es hert *W*; bis es bereyt *P*
9 so] *fehlt W*; *P*
10 lutter] lauter schon *W*
11 vnd schelle sie schon] dy schell *W*; *P*
12 gar] *fehlt W*; *P*
13 vnd see] zwir ein schon *W*; *P*
14 můß] můslein vnd *W*; *P*
15 den] dem *Hs.*
16 tů] zwer *W*; *P*
17 aber] *fehlt P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 21[r]

Von Saucen

dazu und tu es in einen kleinen Topf,
rühre es darin um, und wenn es dick wird,
so nimm es vom Feuer und salze es und gib Fett hinzu.
<III 44>
Ebenso, **ein anderes gewöhnliches Eiergerichtlein**: Nimm
gute Rahmmilch, Mehl und Eier. Das schlag sehr gut
untereinander, so daß das Mehl und die Eier gut
verrühret werden. Ist es zu dick, so färb etwas Milch gelb
und gieß sie daran; verrühr es erneut. Ist es zu dünn,
so tu mehr weißes Mehl dazu, das verrühre
zuvor mit Milch wie ein Mus für Kinder. Setz eine
Pfanne mit heißem Fett auf das Feuer und schütte die
Milch mit den Eiern da hinein und rühr es gut, bis es dick
wird. Dann richte es an und streu Ingwer darauf und
verteile geläuterte Butter darüber und serviere es
in der Pfanne.
<III 45> **Ein gutes Gerichtlein von Eiern**
Koche Eier hart und schäle sie schön und hack sie
sehr fein und gib Mehl darüber mit Milch und
Eiern vermischt. Vermenge es gut und rühre es
danach in eine heiße Milch, so wird ein gutes
Gericht daraus. Und laß es köcheln wie einen Kinderbrei.
Rühre es [währenddessen] um, damit es nicht anbrennt.
<III 46> Ebenso, koch Eier hart und hack den Dotter separat.
Tu ein rohes Ei darunter. Tu wiederum Milch

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 21[v]

Vnd[1] ein schön mel darann, das es dicke werde
als ein teig. schnid stücklin darus vnd ba
ch si in einem schmaltz. So werdenn gůtte
küchlin darus druckenn zů essenn, *oder*[2] w
arm in keß brú. § xlvij ·
<III 47> Item, wiltu machenn ein gůtz gemůß von
eiern, so nim eier vnd mel. ribe das wol
durch ein andrenn. so gús ein heise milch
darann vnd mach es nit ze dúnn noch ze dick.
tů ouch[3] recht saltz darin vnd[4] versůch es
wol. das gemúß magstu in zweierlei wis[5]
machenn: Nimstu eier vnd mel, so hack
clein griebenn von altem schwinen fleisch dar
in, das rein berge sie, vnd súd es dar in. Hastu
es nit, so nim milch schmaltz vnd las nit an
brinen. see luter yngwer daruff an der anri
cht vnd trag eß fúr[6]. wiltu das[7] gelb han,
So tů[8] saffrann In ein läwe milch vnd temper
ier es also[9]. **das fierde teill von salsen**
*v*on[10] sennff vnd lattwergenn
§ *j*[11] <IV 1> wiltu machenn ein
grúnn salsenn von krútern, so brich pfeffer
krut vnd bementenn vnd mangolt und am
pfer vnd streiffe die still darus vnd warn dich
eines verglasstenn haffenn mit einer deck vnd

1 vnd] *fehlt W*
2 oder *W; P*] asso *Hs.*
3 ouch] *fehlt W*; ein *P*
4 vnd] *fehlt W*; *P*
5 wis] furmen *W*; *P*
6 trag eß fúr] gib es dar *W*; *P*
7 das] das wol *W*; *P*
8 tů] zwer *W*; *P*
9 Also] *fehlt W*; *P*
10 von *W; P*] on *Hs.*
11 j] xliij *Hs.; die ersten drei Gerichte des neuen Kapitels numeriert der Schreiber von So falsch, indem er weiter durchzählt.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 21[v]

und feines Weizenmehl dazu, damit es dick wird
wie ein Teig. Schneid Stückchen daraus und back
die in etwas Fett aus. So werden gute
Küchlein daraus, die man trocken essen kann oder
warm in einer Käsebrühe.
<III 47> Ebenso, willst du **ein gutes Gericht von
Eiern** machen, so nimm Eier und Mehl. Verrühr das gut
miteinander. Dann gieß etwas heiße Milch
daran und mach es nicht zu dünn noch zu dick.
Tu auch ausreichend Salz dazu und probiere es
gut. Das Gericht kannst du auf zweierlei Arten
machen: Wenn du Eier und Mehl nimmst, dann hack
kleine Grieben von übrig gebliebenem Schweinefleisch da
hinein, daß es kleine Häufchen ergibt, und koch das darin [sc. in der Milch] auf. Hast du
das nicht, so nimm ausgelassene Butter und laß es nicht
anbrennen. Streu reinen Ingwer darauf auf der Anrichtbank
und servier es. Willst du es gelb haben,
so tu Safran in etwas lauwarme Milch und vermisch
die damit.

Der vierte Teil: Von Saucen
von Senf und Latwergen

<IV 1> Willst du **eine
grüne Sauce aus Kräutern** machen, so brich Pfefferkraut
und Krause Minze und Mangold und Ampfer
und streife die Stiele heraus und besorg dir
einen lasierten Topf mit einem Deckel und

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 22[r]

Nim das wisßbrot, das weich in win oder in
essich gar wol vnd stos lechkûch daran mit
denn krúttern, vnd das alles wol durch
ein andrn gar wol tribenn durch ein
dûch mit essich vnd mit win, darin das Brott
ist geweicht. mach es ab mit wúrtzen vnd ver
sûch die salsenn vnd behalte si in dem glas
haffenn vber jar. § *ij*[1]

<IV 2> Item, etlich salsenn stost man ab mit agras. dar
zû nimpt man bolei, rutenn, múntzen vnd brun
kreß, das des agres mer sig dan[2] der krúttern.
wann die vnzittigenn winbere heist man[3] agre
sß, das gar ein liepliche súre hatt. Das stost man
ab mit[4] win vnd mit essig vnd mit *grïbenn*[5]
leckkûchenn[6] vnd schonn Brott. § *iij*[7]

<IV 3> Item, ettliche salsenn stost man ab mit meiland,
g*art*henn[8], ampfer vnd mit suren win öpflen,
mit brot geweicht mit ýtel essig, gehackt vnd
gestossenn mit ein andern vnd durch getriben
in ein glessin heffelin. Wiltu die win öpffel
vor siedenn oder Bratten, So gand sie dester bas dur
ch. vnd versûch sy wol vnd verdecke sý. Du magst
si in glesern guttern[9] behallten vnd verstampfe[10]

1 ij] xlviiij *Hs.*
2 dan] wenn *W*; *P*
3 heist man] heist man vnd ist *W*; *P*
4 mit] mit einem *W*; *P*
5 grïbenn *K; W; P*] grïbenn vnd *Hs.*
6 leckkûchenn] letzelten *P*
7 iij] xlviiij *Hs.*
8 garthenn] gramhenn *Hs.*; Gart hanen *K*; garthen *W*; garthagen *P*
9 guttern] kutterolfen *W*; *P*
10 *vor* verstampfe *in der Hs. ein* f-*ähnlicher senkrechter Strich*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 22^{r}

nimm das Weißbrot, das weich gründlich in Wein ein oder in
Essig und gib zerstoßenen Lebkuchen dazu mit
den Kräutern, und das alles gut miteinander [vermischt]
passiere durch ein
Tuch mit dem Essig oder mit dem Wein, in dem das Brot
eingeweicht wurde. Schmeck es ab mit Gewürzen und
probiere die Sauce und behalte sie in dem lasierten
Topf übers Jahr.
<IV 2> Ebenso, manche **Saucen** verarbeitet man **mit Brühe aus unreifem Obst**.
Dazu nimmt man Poleiminze, Raute, Minze und Brunnenkresse,
so daß die Menge der Brühe größer ist als die der Kräuter.
Denn die unreifen Weintrauben nennt man Agras,
der eine sehr liebliche Säure hat. Das [ganze] vermengt man
mit Wein und Essig und mit geriebenem
Lebkuchen und Brot aus feinem Weizenmehl.
<IV 3> Ebenso, manche **Saucen** verarbeitet man **mit Majoran**,
Eberreis, Ampfer und mit sauren Weinäpfeln,
mit Brot eingeweicht in reinem Essig, gehackt und
miteinander [im Mörser] zerstoßen und durchpassiert
in ein lasiertes Gefäß. Willst du die Weinäpfel
zuvor kochen oder braten, dann lassen sie sich umso besser durchpassieren.
Und schmeck sie [sc. die Sauce] gut ab und deck sie zu. Du kannst
sie in hohen, enghalsigen, gläsernen Behältern aufbewahren, und verschließe

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 22v

Das dritteil

Es woll vnd setze es denn in ein keller, so doret
es nit in. § iiij

<IV 4> Item, knobloch salß Bedarff wenig brots, gebútelt
brossem geweichte in essig vnd mit mager
fleisch brü gar wol gesotenn oder[1] gestossenn vnd[2]
ab gemacht mit saltz vnd enwenig essig. die
salß behalte In einem gutter[3] Wol *verschoben*[4],
so belipt si bi irenn kraft. § v ·

<IV 5> Wiltu die *gel hann*[5], so tû saffrann in essig vnd
bẏesse in darin vnd tû die salse in ein pfännelin
vber das fúr vnd las erheissenn vnd mach si
dann mit wúrtz vnd saltz also ab. vnd tû
einer yedenn salssen also, so du si an richtest vnd
fúr treist[6]. § vj ·

<IV 6> Wiltu knoblöch salssen grün habenn, So stos
bementenn vnd sufer[7] wúrtz darunder mit
brott geweicht in essich vnnd mit dem selb
essig durch getribenn. § vij ·

<IV 7> Item, wiltu knoblöch salssen wisß vnd fin habenn,
so tû mandel milch dar zû vnd[8] darunder sitlich[9].
§ *viij*[10] <IV 8> Item, knoblouch sals, die vermischt ist
mit wurm melsamenn[11], ist gût mit aller lei sp
ißenn ze essenn fúr die wúrm. § viiij <IV 9> Item[12],
ein gûtt eschlouch salsenn machen von brot
in win geweichet, vnd stos de*n*[13] äschlouch

1 gesotenn oder] *fehlt W; P*
2 vnd] *fehlt W; P*
3 gutter] kutterolff *W*; *P*
4 verschoben *W*; *P*] verfet schoben *Hs.*
5 gel hann] gel hann *Hs.*
6 an richtest vnd fúr treist] wilt anrichten vnd fürtragen *W*; *P*
7 sufer] saur *W*; *P*
8 dar zû vnd] *fehlt W; P*
9 sitlich] *fehlt W; P*
10 viij] xiij *Hs.*
11 wurm melsamen] wurmsamen *W*; *P*; würmkrude *K*
12 Item] Wiltu machen *W*; *P*
13 den] dem *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 22^{v}

Der dritte Teil

es gut und setz es dann in einen Keller, so trocknet
es nicht ein.
<IV 4> Ebenso, **Knoblauchsauce** benötigt wenig Brot, durchgesiebtes
Semmelmehl, eingeweicht in Essig und in magerer
Fleischbrühe gut gekocht oder durchgerührt, und
abgeschmeckt mit Salz und etwas Essig. Die
Sauce bewahre in einem hohen, enghalsigen, gläsernen Behälter gut verschlossen auf,
so bleibt ihre Kraft erhalten.
<IV 5> Willst du sie **gelb** haben, so tu Safran in Essig und
beize ihn darin und tu die Sauce in eine kleine Pfanne,
[stell sie] auf das Feuer und laß sie heiß werden und schmeck sie
dann mit Gewürzen und Salz ab. Und verfahre mit
einer jeden Sauce so, wenn du sie anrichtest und
servierst.
<IV 6> Willst du **Knoblauchsauce grün** haben, so vermische
zerstoßene Krause Minze und reine Gewürze damit und
in Essig eingeweichtes und mit diesem Essig
durchpassiertes Brot.
<IV 7> Ebenso, willst du **Knoblauchsauce weiß** und fein haben,
so tu Mandelmilch dazu und vorsichtig darunter.
<IV 8> Ebenso, **Knoblauchsauce**, die **vermischt** ist
mit Wurmsamen, ist gut zu allerlei
Speisen zu essen [und] gegen die Würmer. <IV 9> Ebenso,
eine gute **Schalottensauce** zu machen aus Brot
in Wein eingeweicht, und zerstoß die Schalotten [...]

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 23[r]

*Von latwe*rgen

Darnach nym iiij lot ingwer zehen, die nicht durch geseet werden, ein lot negelein, ein lot muscat[1]
Nús, ij lot zimet *rinden vnd ein halb lot*[2] *lan*gen pfäffer, als wol *gestoßen; die laß gut*[3] *wil* dar *inenn* sidenn, *bis es dick werd zu einer* latwerg. vnd rúr si stett mit einer spat*el* oder klẽ keln, das si nit an brúnenn. So hastu ein gũte latwergen.
§ xxv

<IV 25> Item, zu der brust ein gũte[4] latwerge: nim wissenn rettich, ysop vnd[5] allant, diptan vnd ingwer. das[6] stos zũ bulfer. temperier si mit honig zũ einer latwerg, als es gewonheit ist zũ latwergenn[7] machen. wiltu si besser haben, so tũ dar zũ ziment[8] vnd *muscat*[9] oder ander spicirie, die gũt sin. du magst och nemen enziann, venedisch zitwen, langen pfäffer, calmus, galgan vnd stein würtz oder *andre*[10] gewúrtz nach dem vnd dir zimpt, dienstlich dar[11] zũ sin, vnd vnder einandern temperiern, wie ob en statt, zũ einer lattwergen. § *xxvj*[12]

<IV 26> Item, von krut zũ[13] essen, die *gewonlich*[14] zũ essen sin, als mangolt, benetkol, kompust sol[15] man schon durch lessenn vnd[16] inn legen vnd siedenn vnd alweg

1 *In den Zeilen 1 und 2 vermuteter Text in eckigen Klammern ergänzt nach W, S. D I[r], Z. 10f.*
2 *Text in eckigen Klammern ergänzt nach W, S. D I[r], Z. 12*
3 *Text in eckigen Klammern ergänzt nach W, S. D I[r], Z. 12f.*
4 gũte] *fehlt P*
5 vnd] *fehlt W*; *P*
6 das] die *W*; *P*
7 zũ latwergenn] latwergen zu machen *W*; *P*
8 ziment] kubeben zimmet *W*; *P*
9 muscat] nußget *Hs.*; muscatplůe *W*; *P*
10 andre] andre ge *Hs.*
11 dar] dorzu *P*
12 xxvj] xxij *Hs.*
13 zũ] fehlt *W*; *P*
14 gewonlich *W; P*] gewonlich sint *Hs.*
15 sol] daz sol *W*; *P*
16vnd] *fehlt W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 23[r]

Von Latwergen

[<IV 24>] Danach nimm vier Lot Ingwerstücke, die nicht
durchgeseiht werden soll, ein Lot Gewürznelken, ein Lot Muskatnuß,
zwei Lot Zimtrinde und ein halbes Lot Langen
Pfeffer, alles gut zerstoßen; die laß eine gute Weile darin
kochen, bis es andickt zu einer Latwerge.
Und rühr sie beständig mit einem Spatel oder einem Holzlöffel, damit
sie nicht anbrennt. So hast du eine gute Latwerge.
<IV 25>
Ebenso, eine **gute Latwerge für die Brust**: Nimm weißen
Rettich, Ysop und Alant, Diptam und Ingwer. Das zerstoß
zu Pulver. Vermisch es mit Honig zu einer Latwerge,
wie man gewöhnlich Latwerge macht. Willst du
eine bessere Latwerge haben, so tu dazu Zimt und Muskat
oder andere Spezereien, die gut sind. Du kannst auch
Enzian nehmen, venezianischen Zitwer, Langen Pfeffer,
Kalmus, Galgant und Steinwurz oder andere
Gewürze, je nachdem, was dir dienlich dazu zu sein dünkt,
und vermisch das miteinander, wie es
oben steht, zu einer Latwerge.
<IV 26> Ebenso, von **Krautgerichten**, die gewöhnlich zu essen
sind, wie Mangold, Spinat, eingesäuerter Kohl, die soll man schön
auslesen und einlegen und kochen und immer

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

das erste wasser[1] absigenn, wen es halbenn weg wol
gesottenn ist[2], vnd der ander guß des wasers sol erst
ab gemacht sin mit saltz vnd gemacht vntz[3] an die stat.
wie wol das ist, das man die krut brüet, darumb
syn si gût zû hackenn noch ist die gruß zû starck

1 wasser] wasser wol *W*; *P*
2 wen es halbenn weg wol gesottenn ist] halben weg wol gesotten *W*; *P*
3 vntz] biß *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

das erste Wasser abschütten, wenn er halb gar
gekocht ist, und der zweite Aufguß des Wassers soll erst
mit Salz vermischt sein und bis zum Siedepunkt gebracht werden.
Es ist gut, daß man die Krautsorten abbrüht, damit
sie gut zu hacken sind, und der Krautsaft ist nicht zu stark

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 23^{v}

Das fünfte teil

V*nd vngeschmack, darumb muß man im*[1]
da*s erst wasser entziehen, man hack es oder werd gantz*[2].
§ *xxvij*[3]

<IV 27> Item, wiltu *bald gut kumpost kaltz*[4] das krut wol geschmach machenn *im herbst*[5] als row von kumpst höipter, *So*[6] nim ein reinenn haffen vnd sprús höltzlin vnder[7] darin, einer hende hoch, vnd gús rottenn gůttenn[8] win dar in vntz[9] an die höltzlin vnd nit garan[10]. so nim dan das kru tz houppt vor wol gesottenn[11] vnd spalte es in fier teill vntz[12] an denn droffen[13] vnd doch gantz Belibe, vnd lege ein ander bellenn krutt darhinder in, das vornen offenn zere, vnd stúrtze das houpt also vff die höltzlin in dem haffen vnd ver*s*túrtz den[14] gar ebenn vnd verkleinbe in gar[15] wol mit můs vnd setze in vff ein drifůs vnd mach ein gelich fúr darunder, nit ze gros. vnd las es stann also lang, also[16] sunst ein krut gesiedenn mag. tů es de*nn*[17] uß vnd las kalt werdenn[18]. vnd nim des rottenn wins im haffenn, denn tů in ein pfänelin vnd súde kúmel,

1 *Text in eckigen Klammern ergänzt nach W, S. D I^{r}, Z. 31f.*
2 *Text in eckigen Klammern ergänzt nach W, S. D I^{r}, Z. 32*
3 xxvij] xxviij *Hs.*
4 *Text in eckigen Klammern ergänzt nach W, S. D I^{r}, Z. 33*
5 im herbst] *in der Hs. durch Wasserfleck nahezu unleserlich*
6 So] so So *Hs.*
7 vnder] vnten *W*; *P*
8 rottenn gůttenn] gutten rotten *W*
9 vntz] biß *W*; *P*
10 garan] gar *W*; *P*
11 gesottenn] geschwert *W*; gesaurt *P*
12 teill vntz] biß *W*; *P*
13 droffen] dorssen *W*; *P*
14 den] dem *Hs.*
15 gar] *fehlt W; P*
16 also] byß *W*; *P*
17 denn] dem *Hs.*
18 kalt werden] kalten *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 23[v]

Der fünfte Teil

und stinkend, darum muß man ihm
das erste Wasser entziehen, gleichgültig, ob man es hackt oder ganz läßt.
<IV 27>
Ebenso, willst du rasch von kaltem **eingesäuerten Kraut das Kraut**
wohlschmeckend machen im Herbst wie von rohen
Kohlköpfen, so nimm einen sauberen Topf
und breite Hölzchen unten darin aus, eine Handbreit
hoch, und gieß roten guten Wein da hinein bis
an die Hölzchen und nicht darüber hinaus. Dann nimm den
zuvor gar gekochten Kohlkopf und spalte ihn in
vier Teile bis an den Strunk, aber so, daß er doch ganz
bleibt, und leg einen anderen Packen Kohl danach
hinein, so daß es die Spalten auseinander drückt, und stürze den Kopf
so auf die Hölzchen in dem Topf und stürze
den gleichmäßig um und verklebe ihn vollständig mit Teig
und setze ihn auf einen Dreifuß und mach ein ebenmäßiges
Feuer darunter, nicht zu kräftig. Und laß es so lange stehen,
wie sonst ein Kraut kochen kann. Tu ihn dann heraus
und laß ihn kalt werden. Und nimm von dem Rotwein
aus dem Topf, tu den in eine kleine Pfanne und koch Kümmel,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

schlechenn vnd wachalter[1] darin vnd schút es
in das houpte. ouch[2] teille es wol vmb vnd vmb vnd
las es zů fallenn. Erspalte es dann[3], gús essig oder
25 senff darann vnd trage es fúr.
Das funnfft teill ist von essig vnd von win

<V 1> Item, der essig wirt manigfaltinglich gemacht: zů
erstenn, so nim die aller sufristenn[4] winber, drucke

1 wachalter] krametper *W*; kranwetber *P*
2 ouch] *fehlt W; P*
3 dann] dan gar *W*; *P*
4 sufristenn] seůrsten *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Schlehen und Wacholderbeeren darin und schütte das Ganze
in den Kohlkopf. Auch zerteile ihn rundherum und
laß ihn zerfallen. Zerspalte ihn dann, gieß Essig oder
Senf daran und trag es auf.
Der fünfte Teil handelt von Essig und von Wein
<V 1> Ebenso, der **Essig** wird auf mannigfaltige Art gemacht: zum
ersten, so nimm die allerschönsten Weintrauben, drücke

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 24[r]

Von Essig

S*ie vs dur*[1] ein tûch. gús darin gûtenn altenn esig.
las es stenn; so es sich gesetzt hatt, sige es von denn
heffenn vnd tû *mer der vs* trinckenn[2] suren win
ber in, las aber *gestann*, sige es wol ab vnd tû es
also offt, als du sin fil wilt habe*n*[3].
§ *ij*[4]

<V 2> Item ,von win macht man essig also: tû altenn win in
ein klein fäßlin[5] vnd setz es *an*[6] die sunen, oder besser ist es
zû fúr getann[7], vnd las es stan also an der werm, so
wirt es[8] gûter essig. § iij

<V 3> Item, nim ein krûg, der ser von altem essig[9] schmeckt,
vnd gús darin win vntz zû halb teill, verstampf[10]
in wol vnd setze es in ein kesseln vol siedens wassers
úber ein fúr. wer[11] das er darin enwenig sút, so wirt
er zû essig. § iiij

<V 4> Item[12], gús in einenn haffenn oder krûg altenn win,
tû gûtenn rogen surenteig eines eies gros dar
in in ein tüchlin wol verbundenn vnd setze es
zûm fúr. las es ein wenig siedenn vnd setz es hin dan[13].
da wirt gûter essig von. § v

<V 5> Item, tû altenn win in ein haffenn oder kessel, las es
siedenn, schum in, mach in zû, Begrabenn[14] in ein kel
ler in die erde vnd las dri tag stänn. grab in wi
der har uß vnd las wider ein kleinen wal tûn. setz
in dan[15] hin, da wirt gûter essig vß. <V 6> thû win in
§ vi ein kolbenn glass oder in einen krûg vnd setz

1 si vs dur] sie auß seig si durch *W*; *P*
2 der vs trinckenn] der außgetruckten *W*; *P*
3 haben] habel *Hs.*
4 ij] xxx *Hs., die noch keine neue Kapitelzählung beginnt*
5 fäßlin] feslein nur halb *W*; *P*
6 an] *fehlt Hs.*
7 getann] *fehlt W; P*
8 es] *fehlt W; P*
9 ser von altem essig] von altem essig seer *W*; *P*
10 verstampf] verstampft *Hs.*; verstopf *W*; *P*
11 wer] bis *P*
12 Item] *fehlt W*
13 dan] *fehlt W; P*
14 Begrabenn] begrab in *W*; *P*
15 dan] *fehlt W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 24[r]

Über Essig

sie aus [und] durch ein Tuch. Gieß darein guten alten Essig.
Laß es stehen; wenn es sich gesetzt hat, dann seih es von
dem Satz ab und tu mehr der ausgedrückten sauren Weintrauben
da hinein, laß es wiederum stehen, seih es gut ab und tu das
so oft, soviel Essig du haben willst.
<V 2>
Ebenso, aus Wein macht man **Essig** wie folgt: Tu alten Wein in
ein kleines Fäßchen und setz es an die Sonne; oder besser ist es
ans Feuer gestellt, und laß es so in der Wärme stehen, so
wird es guter Essig.
<V 3> Ebenso, nimm einen Krug, er stark nach altem **Essig** riecht,
und gieß da hinein Wein bis zur Hälfte, verschließ
ihn gut und setz ihn in einen Topf mit kochendem Wasser
auf ein Feuer. Wenn er darin ein wenig köchelt, so wird
er zu Essig.
<V 4> Ebenso, gieß in einen Topf oder einen Krug alten Wein,
tu guten Roggensauerteig in der Größe eines Eies
in ein kleines Tuch eingebunden da hinein und setze es
aufs Feuer. Laß es ein wenig köcheln und setz es herab.
Daraus wird guter Essig.
<V 5> Ebenso, tu alten Wein in einen Topf oder Kessel, laß ihn
aufkochen, schäum ihn ab, verschließ ihn, vergrab ihn in einem
Keller in der Erde und laß ihn drei Tage lang stehen. Grab ihn wieder
aus und laß ihn nochmals kurz aufkochen. Setz
ihn dann hin; daraus wird ein guter Essig. <V 6> Tu Wein in
ein Kolbenglas oder in einen Krug und setz [den]

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 24[v]

Inn ein kessel vol wassers. darin las denn win warm[1]
werdenn. du solt aber in denn krûg mit win rot
widisch holtz legenn vnd ingwer, langenn pfeffer
vnd ein vrhab von rowen teig oder heis gebach*en*[2]
brott, dauonn wir*t*[3] der essig starck. §vij

<V 7> Item, wiltu schnelligklichenn essig habenn, So
nim stehelenn blech vnd glúge die wol vnd lö
sche die dry malln in gûttem starckem win oder[4]
essig. lege si hin vnd behalte sie zû diner noturft.
So du dann schnellenklichenn essig machen wilt,
So nim si vnd glü si wol vnd lösche si dann mit[5]
win, so wirtt er vff der stett zû esseig. § viij

<V 8> Item[6], wiltu v́ber lant essig mit dir tragenn in der
teschenn oder war in du wilt[7], wa du hin kumst,
das du bereiten[8] essig hasst, So nim die kern in
der kelte*r*[9] uß der winber hülse vnd trucke sy wol
vnd stos si wol zû Buluer. auf das bulfer gús
gûttenn essig, vermisch es wol, las es stann,
das sich das Buluer an denn grund setz. gús
denn essig ab vnd truckne das bulffer an der
sunen. das tû zû drien mallenn, vnd so du
schnelleklichenn[10] essig wilte habän[11], wo du bist,
so nim des buluers vnd strö w das darin[12] in einen
becher vol win, So hastu ein gûtenn[13] essig. § viiij

1 warm] heys oder nur wol warm *W*; *P*
2 gebachen] gebach *Hs.*
3 wirt] wir *Hs.*
4 win oder] *fehlt W; P*
5 dann mit] in *W*; *P*
6 Item] *fehlt W; P*
7 oder war in du wilt] *fehlt W; P*
8 bereiten] bereitem *Hs.*
9 kelter] kelte *Hs.*
10 schnelleklichenn] schnelliglich zur hant *W*; *P*
11 wilte habän] haben wilt *W*; *P*
12 das darin] sein wenig *W*; *P*
13 gûtenn] *fehlt W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 24[v]

in einen Kessel mit Wasser. Darin laß den Wein warm
werden. Du sollst aber in den Krug mit Wein rotes
Weidenholz legen und Ingwer, Langen Pfeffer
und etwas Sauerteig von rohem Teig oder heißes, [frisch] gebackenes
Brot, davon wird der Essig stark.
<V 7> Ebenso, willst du schnell Essig haben, so
nimm Stahlbleche und bringe sie gut zum Glühen und
lösche sie dreimal mit gutem, starken Wein ab oder mit
Essig. Leg sie hin und bewahre sie auf für den Bedarfsfall.
Wenn du dann schnell Essig machen willst,
dann nimm sie und bring sie zum Glühen und lösch sie dann ab mit
Wein, so wird er auf der Stelle zu Essig.
<V 8> Ebenso, willst du über Land Essig mit dir tragen in der
Tasche oder wohin du willst, wo du hinkommst,
daß du stets Essig zur Verfügung hast, so nimm die Kerne in
der Kelter aus den Weintraubenschalen und trockne sie gut
und zerstoß sie zu Pulver. Auf das Pulver gieß
guten Essig, vermisch es gut, laß es stehen,
daß sich das Pulver an den Grund setzt. Gieß
den Essig ab und trockne das Pulver an der
Sonne. Das tu dreimal, und wenn du
schnell Essig haben willst, wo immer du bist,
so nimm von dem Pulver und streu es in einen
Becher voll Wein, so hast du einen guten Essig.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 25[r]

Das fúnnft teile

<V 9> Item, oder[1] nim heffenn von essig vnd knite die mite essig vnd[2] mit rogenn mäll, mach ein teig darus, mach ein brott darus, Bachs in einem offenn kum halb.

Darnach[3] nims uß dem offenn vnd[4] legs in gůten star ckenn essig, das es denn essig in sich zúchett. So las es wider[5] in offenn legenn vnd[6] bachen vff halb. nimß uss, legs wider in gutten starcken essig, das es aber denn essig in sich zúcht, Also uil es mag, vnd[7] tů es wider in denn offenn, bachs wol vnd behalts. vnd wenn du essig habenn wilt vff dem weg oder wo du bist, so rere enwenig Brots[8] in ein becher mit win, so hastu essig.

<V 10> Oder also: nim winstein wol geribenn Mit starcke*m*[9] essig zů drýenn malln, zů ie dem mal las in wol druckennen zů iedem ribenn[10]. Dann mach kúgellin darusß, las denn[11] truckenn. die selbenn kúgel tů j oder ij in ein becher mit win, Also balde wirt daruß essig[12].

<V 11> Gůttenn bir essig zů machenn[13]: nim gůte bir wúrtz vnd werm die bi dem fúr, das sy also warm werd, das du kum die hennd darann magst erlidenn. tů dar in enwenig gůter bir heffenn, von denn die wúrtz vff stost. die wirt in essig gewent. vnd wirt es nit bald zů essig, so legs in ein wenig wisses widenn holtz, so wirt er besser.

1Item, also] Oder also *W*; *P*

2 mite essig vnd] *fehlt W; P*

3 Darnach] *fehlt W; P*

4 vnd] *fehlt W; P*

5 wider] aber *W*; *P*

6 legenn vnd] *fehlt W; P*

7 vnd] *fehlt W; P*

8 enwenig Brots] des brotz ein wenig *W*; *P*

9 starckem] starkenn *Hs.*

10 zů ie dem mal las in wol druckennen zů iedem ribenn] an zu yedem reiben laß in wol trucken werden *W*; vnd wisset das man in zu ydem reiben wol las truken werden *P*

11 denn] fehlt W; P

12 daruß essig] essig auß dem wein. du magst auch langen pfeffer gar wenig vnter den weinstein reiben *W*; *P*

13 Gůttenn bir essig zů machenn] Von pyer essig *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 25[r]

Der fünfte Teil

<V 9> Ebenso, oder nimm den Bodensatz von Essig und verknete den mit
Essig und mit Roggenmehl, mach einen Teig daraus,
mach ein Brot daraus, backs in einem Ofen kaum
halb gar.
Danach nimm es aus dem Ofen und leg es in guten starken
Essig, daß es den Essig aufsaugt. Dann laß
es wieder in den Ofen legen und halb gar backen. Nimm es
heraus, legs wieder in guten, starken Essig, so daß es wiederum den
Essig aufsaugt, soviel wie es kann, und tu es
wieder in den Ofen, back es gar und bewahr es auf. Und
wenn du Essig unterwegs haben willst oder wo
du bist, so rühre ein wenig von dem Brot in einen Becher mit Wein,
so hast du Essig.
<V 10> Oder wie folgt: Nimm Weinstein dreimal gut zerrieben mit starkem
Essig, jedes Mal, daß du ihn reibst,
laß ihn gut trocknen. Dann mach kleine Kugeln
daraus, laß sie dann trocknen. Von diesen Kugeln tu ein oder
zwei in einen Becher mit Wein. Sogleich wird daraus Essig.
<V 11> Guten Bieressig zu machen: nimm gute Bierwürze
und wärme die am Feuer auf, daß sie so warm wird, daß du
kaum die Hände daran halten kannst. Tu da
hinein ein wenig gute Bierhefe, durch die die Bierwürze
zu gären beginnt. Die wird in Essig verwandelt. Und wenn es nicht rasch
zu Essig wird, so leg ein wenig weißes Weidenholz hinein, so
wird er besser.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 25[v]

<V 12> Zwissenn[1] das ein ieglicher[2] essig, er sie von win oder vonn *bir*[3], vff das er sin súre behalte, so sol man im machen ein *spunt*[4] von wiß widin holtz, der als lang sige, Soman obnen hin in stoß, das er nit vff denn Bodenn rüre. der behalt dem essig sin súr, wan von natúrlicher kraft ist der widen eigensch afft súrkeit zů *halten vnd zů meren*[5].

<V 13> Item, zů machen ein win zů krefftigung des libs vnd widerbringunng Natúrlicher hitz: So bereite dir ein kleins feslin vnd nim allerlei gůter wúrtz vss denn kramenn, so uil als dich dunckt gnůg dar zů sin[6], vnd stos sy clein in einem múrsing vnd tů zucker darzů, also uil[7] der wúrtzen[8] ist, vnd schúte das alles in ein secklin, gemacht in einer gestalt eines langenn sacks, vnd hencke denn zypffel des secklins mit der wúrtz in ein kandel oder war in du wilt, vnd gús gůtten win darin vnd las es durch sigenn zwei oder drú malle, vff das das der win die krafft der wúrtzen alle in sich zúche. vnd[9] so gús den denn win in das fässlin vor wol gereinniget vnd verstampfe es gar wol, das die krafft däs wins nit verrieche. Vnd[10] also hastu ein win, der ver kalten libe sicherlich natúrlich hitze widerbringt vnd ist in kräfftigenn[11].

<V 14> Item, ein mönsch, der lang kranck gelägen hatt vnd uff kumppt vnd im yedoch[12] das houpte sch wach ist von kranckeit des *hirns*[13],

1 Zwissenn] Wiß *W*; *P*
2 ieglicher] ytlicher *W*; *P*
3 bir *W; P*] *fehlt Hs.*
4 spunt *W; P*] pfunt *Hs.*
5 halten vnd zu meren *W; P*] haltunng mern *Hs.*
6 gnůg dar zů sin] darzu genůgen *W*; *P*
7 darzů, also uil] also vil darzu *W*; *P*
8 wúrtzen] wurtz aller *W*; *P*
9 vnd] fehlt *W*; *P*
10 Vnd] fehlt *W*; *P*
11 ist in kräfftigenn] in krefftigt *W*;*P*
12 vnd im yedoch] yedoch im *W*; *P*
13 hirns] hirns denn hift *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 25[v]

<V 12> Man soll wissen, daß man einem jeden **Essig**, gleich ob er aus Wein
oder aus Bier ist, damit er seine Säure behalte, einen
Spund aus weißem Weidenholz machen soll,
der so lang ist, daß er, wenn man ihn oben hineinstößt, nicht
den Boden berührt. Der bewahrt dem Essig seine Säure,
denn aus natürlicher Kraft ist es die Eigenschaft der Weiden,
Säure zu bewahren und zu vermehren.
<V 13> Ebenso, einen **Wein zur Kräftigung des Körpers**
und zur Wiederherstellung der natürlichen Wärme zu machen: So bereite
dir ein kleines Fäßchen vor und nimm allerlei gute Gewürze
aus den Krambuden, soviel bis du denkst, daß genug
daran sind, und zerstoß sie fein in einem Mörser und tu
Zucker dazu, soviel wie die Menge der Gewürze ist, und schütte
das alles in ein Säckchen, das in der Form eines
langen Sacks gemacht ist, und hänge den Zipfel des Säckchens
mit dem Gewürz in eine Kanne oder wo hinein du willst, und
gieß guten Wein da hinein und laß es zwei- oder dreimal
durchlaufen, damit der Wein die Kraft
der Gewürze ganz aufsaugt. Und gieß dann
den Wein in das Fäßchen, [das du] zuvor gut gereinigt [hast], und
verstopfe es sehr gut, damit die Kraft des Weins sich
nicht verflüchtigt. Und so hast du Wein, der einem
zu kalten Leib gewiß seine natürliche Wärme wiederbringt
und ihn kräftigt.
< V 14> Ebenso, einem Menschen, der lange krank gelegen ist
und aufkommt, dem aber der Kopf
schwach ist wegen einer Schwäche des Hirns,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 26[r]

Von gemachtem Win

Dem hilfft man denn[1] also: nim ein mas wins vnd ein lod *m*ussgatt[2] plût vnd binde es[3] also in ein tüch lin, vnd ein *M*ussgatnus[4], die zerstos clein, die binde ouch in ein Reines tüchlin, vnd[5] nim die zwey knospeln, heng si in die mas wins. las das Also stann dry tag vnd nächt, das der win die krafft der krútern an sich zieche. so gibe es dänn krancken ze trincken, ye zû fier maln ein tag, des morgens nüchtern vnd ein halbe stunde vor dem mal zit vnd ein halb stund vor dem abentessen vnd des abents, So er zû bette wil gan. vnd die wil er uß der kandel trrincket, die wil sol man in ein ander bestellenn Auch als ob geseitt ist, vnd uff das so er eine*nn*[6] win uff getr uncken hatt, das er denn andren zû hand habe. vnd man gäbe im[7] Alle malle zwo[8] eier schallen vol vnd tû das also dick, das[9] im Bas wirt im houpt, wenn lange siechtage wellend lange arcenie habenn. Disen win mag man ouch geben den, die stätte kranckeit in höpt habenn. § xv ⁘

<V 15> Item, wiltu olant win machenn, Nim olant wúrtz wol gewaschen vnd sufer geweschenn[10]. schnide das zû st úcklin vnd nim frischenn most us der kelter, gús den in ein kessel, tû die wúrtz darin vnd[11] las es sieden. vnd wenn die ober rinde sich ab lösset von dem kern, So ist es gnûg gesotten. gús denn gesottenn win in das fäslin in dem[12] most, in dem du denn olant win habenn wilt vor wol gesigenn durch Ein tûch. vnd las es wol vn= der einandern yeren. So hastu ein gûtten olantz win.

1 hilfft man denn] hilf also *W*; *P*
2 mussgatt] nussgatt *Hs.*
3 vnd binde es] die bindt *W*; *P*
4 Mussgatnus] Nussgatnus *Hs.*
5 vnd] *fehlt W; P*
6 einenn] einemn *Hs.*
7 im] im sein *W*; *P*
8 zwo] zwu halb *W*; *P*
9 dick das] lang byß *W*; *P*
10 sufer geweschenn] *fehlt W; P*
11 vnd] *fehlt W; P*
12 den] dem *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 26^{r}

Von behandeltem Wein

dem hilft man folgendermaßen: Nimm ein Maß Wein und
ein Lot Muskatblüte und binde es so in ein Tüchlein,
und eine Muskatnuß, die zerstoß fein, die binde
auch in ein reines Tüchlein, und nimm die zwei Beutelchen,
häng sie in das Maß Wein. Laß das so drei
Tage und Nächte stehen, daß der Wein die Kraft der Kräuter
aufsaugt. So gib ihn den Kranken zu trinken,
jeweils viermal am Tag, morgens auf nüchternen Magen und
eine halbe Stunde vor der Mahlzeit und eine halbe Stunde
vor dem Abendessen und abends, wenn er zu Bett
gehen will. Und während er aus dem Gefäß trinkt, so
soll man ihm ein zweites bereitstellen, auch so wie das oben
gesagte, so daß er, wenn er einen Wein ausgetrunken
hat, den anderen zur Hand habe. Und
man gebe ihm jedes Mal zwei Eierschalen voll und
tu das so oft, bis daß ihm im Kopf besser wird, denn
lange Krankheit verlangt lange Behandlung. Diesen
Wein kann man auch denen geben, die fortwährend
Kopfschmerzen haben.
<V 15> Ebenso, willst du **Alantwein** machen, nimm Alantwurzeln,
gut gewaschen und sauber gewaschen. Schneide die in kleine
Stücke und nimm frischen Most aus der Kelter, gieß den
in einen Kessel, tu die Wurzeln da hinein und laß es kochen. Und
wenn die obere Rinde sich ablöst vom Kern der Wurzel, so ist es
ausreichend gekocht. Gieß den aufgekochten Wein in das Fäßchen
in den Most, in dem du den Alantwein haben willst,
[nachdem du ihn] zuvor durch ein Tuch geseiht [hast]. Und laß es
alles miteinander gut vergären. So hast du guten Alantwein.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 26[v]

das funft teile

Vnnd[1] also magstu ouch von andern krútern win temperiern vnd machen, Als von salueienn oder von von welcherlei krut du Wilt, wie oben statt *gesch riben*[2]. § *xvj*[3]

<V 16> Item[4], wiltu machen merich win, So schnide in zů dúnen breiten schnitlin vnd lege die schnitlin vffeinander vnd gůt saltz dar zwúschen, So werden sie naß, oder gestossenn lorber, vnd laß ein tag vnd[5] nacht darin, aber in einer schússel vnd las es stän. vnd[6] stos in einem múrsing vnd stos bertram darunder mit einem essig vnd zwing es durch ein tůch in ein zinen schússli. Behalte es in ein glass wol ver stampft[7]. Wer denn vor dursst nit wol belibenn mag, der esse brott vnd ander kost darusß, der wi ritt rüwig[8]. vnd das úbrig, das *nit*[9] tůrch das tůch mag[10], das magstu mit gůtem zucker senften. vnd isß das am morgenn[11] nüchtern, das wertt dem wullen vnd stillett das goulen[12] in dem *Blödenn*[13] magen. § xvij

<V 17> Item, wiltu ein masß win oder sechs machenn[14] von Bramberen, So[15] nim ein maß honig saym vnd bramber fúnff mas, das misch vnd zwir es mit ein andern wol. dar nach tů sechs malln als[16] vil

1 Vnnd] *fehlt W; P*
2 geschriben] geschreiben *Hs.*; wie oben statt geschreiben *fehlt W; P*
3 xvj] xvij *Hs.*
4 Item] *fehlt W; P*
5 *vor* vnd *ein funktionsloses* d *eingetragen*
6 darin, aber in einer schússel vnd las es stän. vnd]in einer schůssen steen *W*; *P*
7 verstampft] verstopft *W*; *P*
8 rüwig] gering *W*; gewert *P*
9 nit] nit das *Hs.*
10 mag] get *W*; *P*
11 am morgenn] *fehlt W; P*
12 goulen] gurren *W*; *P*
13 Blödenn] Blödenn nagen *Hs.*
14 masß win oder sechs machenn] wein *W*; *P*
15 So] fehlt *W*; *P*
16 als] so *W*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 26^{v}

Der fünfte Teil

Und so kannst du auch mit anderen Kräutern Wein
mischen und zubereiten, wie mit Salbei oder mit
welcherlei Kräuter du willst, wie oben beschrieben
steht.
<V 16> Ebenso, willst du **Meerrettichwein** zubereiten, so schneide ihn in dünne,
breite Schnitzchen und leg die Schnitzchen aufeinander
und [streu] ausreichend Salz dazwischen, so ziehen sie Wasser,
oder zerstoßenen Lorbeer; und laß ihn einen Tag und eine Nacht
darin, nämlich in einer Schüssel, und laß es stehen. Und zerstoß
[es dann] in einem Mörser und zerstoß Bertram [und füg das] hinzu
mit etwas Essig und passier das durch ein Tuch in
eine kleine zinnerne Schüssel. Bewahr es in einem Glas gut
verschlossen auf. Wer es vor Durst nicht aushalten
kann, der esse Brot oder andere Speise damit [angefeuchtet], der wird
???. Und das übrige, das nicht durch
das Tuch geht, das kannst du mit gutem Zucker
abmildern. Und iß das am Morgen nüchtern, das
verhindert das Erbrechen und beruhigt das Knurren in dem
schwachen Magen.
<V 17> Ebenso, willst du ein Maß **Wein** oder sechs **aus Brombeeren** zubereiten, so nimm ein Maß Honigseim und
fünf Maß Brombeeren, das vermische und verrühr es gut
miteinander. Danach tu sechsmal soviel

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

wins dar zů. tů es zům fúr, las es wol siedenn vnd[1] schume es vnd setze es ab vnd[2] sige es dur ein dům̊ch. las es yerenn. darnach tů es wider zům fúr, Las es sieden, schum es vnd gús es dar nach[3] in ein reines fäslin. las es yeren, vnd wenn du dauon

1 vnd] fehlt *W*; *P*
2 vnd] fehlt *W*; *P*
3 dar nach] fehlt *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Wein dazu. Setz es auf das Feuer, laß es aufkochen und schäum es ab und setz es herab und seih es durch ein Tuch. Laß es gären. Danach setz es wieder aufs Feuer, laß es aufkochen, schäum es ab und gieß es danach in ein sauberes Fäßchen. Laß es gären, und wenn du davon

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 27r

Trincken wilt[1], so berüffe, ob er dir zů starcke sie. so nim
zů einem gleslin vol zwey glesslin vol wins,
mischs darunder. So hastu ein gůtes getrencke[2],
der der natúrlichenn hitz wol süfferlich wider[3]
hilft vnd si in natúrlicher masß behaltet.
§ xviij

<V 18> Item, wiltu ein zwiffel win machenn, dem tů ge
lich als denn Bomaranzenn win vnd vermisch
in mit gůttem[4] essig. der ist gůt fúr die gebrechen.
das bewer also: nim einenn vergiftenn wurm,
als spinen oder[5] edechs oder schlangenn vnnd mach
einen kreisß vf einem tisch mit[6] kloblouch oder mit
zwiflenn vnd setze denn wurm enmittern darin
enn[7] vnd laß inn kriechenn, wo er hin wil; vnd
wen er an denn kreisß kumpt, er schnaltz wider.
das bewer mit wúrmen, die von den lúten oben oder
vnden vß gand. Also mag man ein kreiss machen
von driackels, von mer rettich[8], von nesel wúrtz
vnd von gebrantenn win. vnd darumb so haben
die meister des alten testements der arcenie[9] vil vnd
mancherlei salsenn erdacht vnd leren machen[10] zů einemm
zů satzt vnd wendet[11] vil vnreiner gebrästenn[12] vssenn
vnd inenn[13] aller mönschenn zarter nattur vnd gelider
vnd besunder des magenn, der ein fúrst ist der gelider.
vnd darumb so[14] setzen die bewertenn meister alle salsen
mer von nutz den von wollust wegen. § xviiij

<V 19> Item, wermůt win ist gůt fúr vnlust getruncken
vnd vermist mit andrem win oder ein salssenn daůn ge
macht,

1 wilt *ist über der Zeile nachgetragen*
2 gůtes getrencke] gutten tranck *W*; *P*
3 süfferlich wider] *fehlt W; P*
4 gůttem] gutem sauren *P*
5 oder] *fehlt W; P*
6 mit] mit rohem *W*; *P*
7 enmittern darinenn] da mitten ein *W*; *P*
8 mer rettich] merrich oder *W*; *P*
9 meister des alten testements der arcenie] alten mayster der ertzney *W*; meyster der ertzenei *P*
10 machen] machen nur *W*; *P*
11 wendet] wendung *W*; *P*
12 gebrästenn] gebrechen oder zu wenden vnrein gebrechen *W*; *P*
13 vssen vnd inenn] inwendig *W*; *P*
14 so] fehlt *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 27[r]

trinken willst, dann prüfe, ob er dir zu stark ist. Dann nimm
zu einem Gläschen voll zwei Gläschen voll Wein,
misch das darunter. So hast du ein gutes Getränk,
das der natürlichen Hitze auf schöne Weise wieder
aufhilft und sie in ihrem natürlichen Maß bewahrt.
<V 18>
Ebenso, willst du einen **Zwiebelwein** machen, den bereite
genauso wie den Pomeranzenwein und vermisch
ihn mit gutem Essig. Der ist gut gegen Krankheiten.
Das beweise folgendermaßen: nimm ein giftiges Ungeziefer,
wie zum Beispiel Spinnen oder Eidechsen oder Schlangen und mach
einen Kreis auf dem Tisch mit Knoblauch oder mit
Zwiebeln und setz das Tier mitten hinein
und laß es kriechen, wohin es will; und wenn
es an den Kreis kommt, schnellt es zurück.
Das beweise [auch] mit Würmern, die aus den Menschen oben oder
unten herauskriechen. Genauso kann man einen Kreis machen
mit Theriak, mit Meerrettich, mit Nesselwurz
und mit Branntwein. Und darum haben
die Meister des alten Testaments der Medizin viele und
vielfältige Saucen erdacht und lehren lassen als einen
Zusatz [zum Essen], und sie wenden viele unreine Krankheiten ab, außen
und innen bei allen Menschen von empfindlicher Natur und zarten Gliedern,
und besonders bei [empfindlichem] Magen, der ein Fürst der Glieder ist.
Darum empfehlen die erfahrenen Meister alle Sauce
mehr des Nutzens als des kulinarischen Genusses wegen.
<V 19> Ebenso, **Wermutwein** ist gut gegen Lustlosigkeit zu trinken
und [wenn man ihn] vermischt mit anderem Wein oder eine Sauce daraus
herstellt

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 27[v]

von salsenn

Mytt nus kernen vnd mit schönem brott geweicht
in win vnd in die wer*m*ût[1] geton, wol gestossen
vnd durch getribenn mit gûtem win: ist ein
salse, damit ist gût zû essenn alle kost[2], So der
gebrest vnd sterbett vmb gatt oder vergiftunng
des lufts[3] ist oder von bössem wasser. Es ist sit vnd ge
wonlich in vngern[4], da böse wasser sind vnd fil
nebel, das die richenn lútt wermût win sieden
vnd machennt[5]. recht als olant süß ist, als ist
wermût bitter, vnd sind die lút biterlich, starck
vnd gesund gar so[6] in mossigenn[7] landen. § xx

<V 20> Item, neslenn, so mit einem gar gûtenn win ge
stosenn oder mit einem gar surenn essig durch
getribenn v*n*d[8] in ein glas getann vnd behalten:
disser durch getribner win *sterbet*[9] die wúrm.
wiltu gebra*nn*ten[10] win darunder tûn, was du da
mit bestrichest, das wert denn wúrmen vnd vn
ziffer vnd dem fullenn fleisch. vnd wer yedert
ein *fich*[11], das da vil[12] ful fleisch hette in einem
gebrechenn, tû ein wenig allan[13] darunter,
es etzt sich vsß. also mercke, wo man wermût
win, den meret win, den nesel win hin tüe,
da kumpt kein spin hin, weder mútzer[14] noch
krotten[15], schlangen § xxj

1 wermût] wernût *Hs.*
2 kost] kost von fleisch vnd fisch zu der zeit *W*; *P*
3 vergiftunng des lufts] von vergifftigem luft *W*; *P*
4 vngern] hungern *W*
5 machennt] machen in also gemeinlich als wir olant wein hie syeden am herbst *W*; *P*
6 gar so] da bey *W*; *P*
7 mossigen] bosem mossigen *W*; *P*
8 vnd] vmd *Hs.*
9 sterbet *W*; *P*] sterbent *Hs.*
10 gebrannten] gebramten *Hs.*
11 fich] fy fich *Hs.*
12 vil] fehlt *W*; *P*
13 allan] alaun *W*; *P*
14 mútzer] mucken *W*; fliegen *P*
15 krotten] ander wûrme kroten oder *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 27[v]

Über Saucen

mit Nußkernen und mit Brot von feinem Weizenmehl, eingeweicht
in Wein und in den Wermut tut, gut zerstoßen
und durchpassiert mit gutem Wein: Das ist eine
Sauce, mit der alle Gerichte gut zu essen sind, wenn
die Krankheit oder das Sterben umgehen oder Vergiftung
der Luft oder durch schlechtes Wasser. Es ist Brauch und
Gewohnheit in Ungarn, wo üble Wasser sind und viel
Nebel, daß die reichen Leute Wermutwein kochen
und zubereiten. Genauso wie Alant süß ist, so ist
Wermut bitter, und es sind die Leute sehr grimmig, stark
und gesund in sumpfigen Ländern.
<V 20> Ebenso, Nesseln, die zerstoßen und mit sehr gutem Wein
vermischt oder mit sehr saurem Essig durchpassiert
und in ein Glas getan und aufbewahrt werden:
dieser durchpassierte Wein tötet die Würmer ab.
Willst du gebrannten Wein darunter mischen, wenn du etwas damit
bestreichst, das wehrt die Würmer ab und das
Ungeziefer und verhindert faules Fleisch. Und sollte es irgendwo
ein Tier geben, das viel faules Fleisch hätte aufgrund einer
Krankheit, tu ein wenig Alaun darunter,
das ätzt es aus. Merke dir folgendes: Wo man Wermutwein,
Meerrettichwein, Nesselwein hintut,
da kommt keine Spinne hin, weder Mücken noch
Kröten [noch] Schlagen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<V 21> Item, ein yeglicher[1] mönsch, der da hatt einenn kaltenn Bössenn magenn, der hatt ein bleich angesichte.

<V 22> Item, wer da einen verschlimpten bossem[2] magen hat, in hilft[3] keinerley Arcenie, die Bössem

1 yeglicher] ytzlicher *W*; *P*
2 bossem] *lies* bossen
3 hilft] hilfft nichtz *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<V 21> Ebenso, jeder Mensch, der einen
kalten, schlimmen Magen hat, der hat einen bleichen
Teint.
<V 22> Ebenso, wer einen verschleimten, schlimmen Magen
hat, dem hilft keinerlei Arznei, wenn nicht die schlechten

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 28[r]

Dunst, die verschlossenn sind in dem magen, werden denn vor gepurgiertt vnd usß getriben. § xxiij

<V 23> Item, das sind die zeichenn des kaltenn magen: yup zung[1], hesschung vnd[2] Bitterkeit in der gurgel, der[3] sott, stettigs vß sprentzen[4], vil speichel. in hungert vil, in[5] dúrst seltenn vnd ysset sere. vnd ein solicher hatt ein vngestalts bleichs angesicht[6]. ist im[7] der magenn kalt mit trukenheit vermist, so durst in ouch. das kumpt im von melancohlien. § xxiiij

<V 24> Item, das sind die zeichen eins hitzigenn magenn: verhitziget mit vnnatúrlicher hitz, stetter túrst vnd[8] seltzsamer hunrig[9] vnd[10] biterkeit des munds, vndewen gelb als saffrann, *truckenheit*[11] der zungenn. das ist ein zeichenn, das er hatt hitzigen dunst in dem fachen des magens. gelicher wiß ist seltzams hungers ein zeichen, das er subteile [12] spiß nit verdewen mag. vnd die gro*b*e[13] spis vertowt er wol. vnd wirt von denn hitzen gepiniget, das er nit mag warms[14] getrinckenn. § xxv

<V 25> Item, wiltu einem mönschenn sinem verhitztenn magen wider helffenn vnd zû[15] sinem natúrlichen stand bringenn, sol man im geben zû niessenn spis, die kalter natur ist, also ampfer, melden, lattuca mohen bletter gesotten vnd nit heiß geessenn vnd visch mit schůppenn, die in frischem schnelen wasser gand. § xxvj <V 26> Item, ein ander arcenie: mach ein pflaster von kaltenn dingen, von rosen

1 yupzung] ruptzung *W*; *P*
2 vnd] *fehlt W; P*
3 der] dem *Hs.*
4 sprentzen] spurtzen *W*; *P*
5 in] vnd *W*; *P*
6 angesicht] antlůtz *W*; *P*
7 im] im oder *W*; im aber *P*
8 vnd] *fehlt W; P*
9 hunrig] hunger *W*; *P*
10 vnd] *fehlt W;P*
11 truckenheit] trunckenheit *Hs.*
12 subteile] subtyle vnd weiche *W*; *P*
13 grobe *W; P*] grose *Hs.*
14 warms] warmes getranck *W*; *P*
15 wider helffenn vnd zû] in *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 28[r]

Dünste, die verschlossen sind in dem Magen, zuvor
abgeführt worden und heraus getrieben worden sind.
<V 23>
Ebenso, das sind die **Anzeichen eines kalten Magens**: Aufstoßen,
Schluckauf und Bitterkeit im Mund,
Sodbrennen, beständiges Ausspucken, viel Speichel. Ihn hungert
viel, ihn dürstet selten und er ißt viel. Und ein
solcher hat ein häßliches, bleiches Antlitz. Hat er
einen kalten und trocknen Magen, so dürstet
ihn auch. Das kommt von der schwarzen Galle.
<V 24> Ebenso, das sind die **Zeichen eines zu heißen Magens**:
überhitzt mit unnatürlicher Hitze, ständiger Durst und
seltener Hunger und Bitterkeit im Mund,
Erbrechen gelb wie Safran, Trockenheit der
Zunge. Das ist ein Zeichen, daß er hat heißen
Dunst in den Falten des Magens. Ebenso
ist seltener Hunger ein Zeichen, daß er feine
Speise nicht verdauen kann. Und die grobe Speise verdaut
er gut. Und er wird von der Hitze gequält, so daß er
nichts Warmes trinken kann.
<V 25> Ebenso, willst du einem Menschen mit einem zu heißen
Magen dazu verhelfen, daß er seine natürliche
Beschaffenheit wiedergewinnt, so soll man ihm
Speise zu essen geben, die von kalter Natur ist, wie Ampfer, Melde, Gartensalat,
gekochte und nicht heiß zu essende Mohnblätter
und Fische mit Schuppen, die in frischem, schnellem
Wasser schwimmen. <V 26> Ebenso, eine weitere Arznei:
mach ein Pflaster aus kalten Dingen, aus Rosen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 28[v]

Oder[1] huß wúrtz[2] oder sur[3] öpffel, coriander, gersten, ibsch oder bestrich in mit rossenn oder fiel ölle.

§ xxvij das fúnft teil

<V 27> Item, wer da ein kaltenn magenn hat als von kalter spis oder trannck, dem sol man helffen mit wúrtz vnd mit krútern warmer natur. nim kúmel j lot, galgan ½ lod, yngwer j lod, *m*u sgattnus[4] ½ lot, *macis* blü[5] ein qintlin[6], calmus ein quintlin, zittwen ½ quintlin, langen pfäfer ein quintlin, paris[7] korn ein quintlin, stein wúrt[8] ein quintlin, ciment rinden ein quintlin, zucker als vil, als dar zů genugt, vnd mach ein latwer ge. die nús[9] alle tage vnd nacht drú mal, im su mer morgens[10] nüchtern, zů mit tag vnd[11] abens am bett gang; im winter morgens nüchtern vnd[12] des abendes am bett gange vnd zů miter nacht. vnd mercke: so du die latwerge zů dir ne*men*[13] wilt, du solt dar uor nüchtern sin iij stund vnd nach der nemu*n*g[14] iiij stund oder vff das m*i*nst[15] iij stunde. die erste dri tag, So du ir bruchen wilt, nim[16] ir ein hassel nus groß, die ander iiij tag einer bo*m*nus[17] gros, die ander wuch einer gůtten grossenn nuß[18] gros, Die dritenn wuche

1 oder] *fehlt W; P*
2 huß wúrtz] haußwurtz wutzerling *W*; *P*
3 sur] zu schlahen saur *W*; *P*
4 musgattnus] nusgattnus *Hs.*
5 macis blü] mastick blü *Hs.*; muscatplů *W*; *P*
6 q[u]intlin] *immer* quinten *W*; *P*
7 paris] paradeis *W*; *P*
8 wurtz] wurt *Hs.*
9 nús] nůtz *W*; *P*
10 morgens] morgens frů *W*; *P*
11 vnd] vnd des *W*; *P*
12 vnd] *fehlt W; P*
13 nemen *W*; *P*] ne *Hs.*
14 nemung] nemumg *Hs.*
15 minst] mnst *Hs.*; kleinste *W*; *P*
16 nim] vnd nim *Hs.*
17 bomnus] bonnus *Hs.*; kleinen muscaten *W*; *P*
18 nuß] muscaten *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 28[v]

oder Hauswurz oder sauren Äpfeln, Koriander, Gerste,
Eibisch oder bestreich es mit Rosen- oder Veilchenöl.

Der fünfte Teil

<V 27> Ebenso, wer einen kalten Magen hat wie von
kalter Speise oder kaltem Getränk, dem soll man helfen
mit Gewürzen und Kräutern von warmer Natur.
Nimm Kümmel 1 Lot, Galgant ½ Lot, Ingwer 1 Lot,
Muskatnuß ½ Lot, Muskatblüte ein Viertellot, Kalmus
ein Viertellot, Zitwer ½ Viertellot, Langen Pfeffer
ein Viertellot, Kardamom ein Viertellot, Steinwurz
ein Viertellot, Zimtrinde ein Viertellot, Zucker
so viel, wie dazu gehört, und mach eine Latwerge.
Die gebrauche jeden Tag und jede Nacht dreimal, im Sommer
morgens nüchtern, zu Mittag und abends
beim Zubettgehen; im Winter morgens nüchtern
und abends beim Zubettgehen und um
Mitternacht. Und merke: Wenn du die Latwerge zu dir
nehmen willst, sollst du davor 3 Stunden nüchtern sein und
nach der Einnahme 4 Stunden oder wenigstens
3 Stunden. Die ersten drei Tage, wenn du sie benutzen willst,
nimm davon in der Größe einer Haselnuß, die nächsten 4
Tage in der Größe einer Baumnuß, die nächste Woche in der
Größe einer guten, großen Nuß, die dritte Woche

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

einer welschenn nus gros. Vnd[1] Bi dem be
libe, vntz[2] dir Bas wirt. vnd wirt dir an der Con
fectenn *gebrestenn*[3], so las dir[4] me machen. vnd
die wil du der artzenie Bruchst, so hüte dich vor
kalter spis vnd getrencken vnd for wasser, vor aller
leie fischenn, grün vnd gesaltzenn, vß genum

1 Vnd] fehlt *W*; *P*
2 vntz] biß *W*; *P*
3 gebrestenn] gebrestenn Bas *Hs.*
4 dir] dir ir *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

in der Größe einer Walnuß. Und dabei bleibe,
bis dir besser wird. Und wenn dir das Konfekt
ausgeht, so laß dir mehr machen. Und solange
du die Arznei nimmst, hüte dich vor
kalten Speisen und Getränken und vor Wasser, vor allerlei
Fischen, grün oder gesalzen, ausgenommen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 29[r]

gar[1] kleine lebenndige vischlin, die las dir
wol abmachenn mit gewúrtz vnnd salvan[2], ge
kocht mit ckleinen geschniten zwiffel. hüte dich
ouch vor gumpst Krautt vnd allerley milch spis
vnd vor gereuchtem fleisch, vor garstige*m*[3] fl*e*isch[4],
feiste*m*[5] fleisch, ouch[6] vor altenn madigen
kässenn[7], vor allenn vndewigen spissenn. § xxviij

<V 28> Item, von[8] Bibennellen, enciann, zitwenn, die iij
wúrtzer gebúlfert vnd geset vff nases Brott,
getemperiert mit yngewer vnd[9] *m*usßgat[10]
vnd[11] negellin: ist dem kaltenn magenn gût vnd
fúr durst, *das*[12] die wasser kelt nit oberhant neme.
vnd also dúnet knoblouch vnd *merechtig*[13],
louch, gesotten oder row geessenn[14], der grobenn
natur, dauon die natur der subtillen monschen
wirt gekreenckt. dauon sint die salsenn erdacht.
§ xxviiij

<V 29> Item, fúr ein erkaltenn magenn gib ein sirop
von werm mût vnd sirup von ertrauch anza[15] *in*[16]
wasser gebrantten dehoragine[17], ab sinithio, mertram[18]
an liber semis oximel Diuertticum[19] &

---

1 gar] Genomen gar *Hs.*
2 salvan] saffran *W*; *P*
3 garstigem] garstigen *Hs.*
4 fleisch] flisch *Hs.*
5 feistem] feistenn *Hs.*
6 ouch] *fehlt W; P*
7 kässenn] kesen vnd *W*
8 von] *fehlt W; P*
9 vnd] *fehlt W; P*
10 musßgat *W P*] nusßgat *Hs.*
11 vnd] *fehlt W; P*
12 das *W; P*] *fehlt Hs.*
13 merechtig] merech merechtig *Hs.*
14 gesotten oder row geessenn] rohe oder gesotten gesessen (*! W*) / gessen *P*
15 anza] añ *W*; *P*
16 in W] *fehlt Hs.*; ʒ. in *P*
17 dehoragie] de horagine *W*; de boragine *P*
18 mertram] menta *W*; *P*
19 Diuertticum] diureticum ʒ. I. detur in aurora in quattor dies postea detur gerapigra galieni que summe valet in stomacho frigido *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 29^{r}

kleine, lebhafte Fischchen, die laß dir
gut mit Gewürz und Safran abgeschmeckt zubereiten,
gekocht mit kleingeschnittenen Zwiebeln. Hüte dich
auch vor Sauerkraut und allen Arten von Milchspeisen
und vor geräuchertem Fleisch, vor verdorben schmeckendem Fleisch,
fettem Fleisch, auch vor alten, madigen
Käsen, vor allen unverdaulichen Speisen.
<V 28> Ebenso, Pimpernell, Enzian, Zitwer, die drei
Gewürzen zu Pulver zermahlen und auf feuchtes Brot gestreut,
vermischt mit Ingwer und Muskatnuß
und Nelken: das ist gut gegen den kalten Magen und
gegen den Durst, so daß die Wasserkälte nicht die Oberhand gewinnt.
Und ebenso dienen auch Knoblauch und Meerrettich
[und] Lauch gekocht oder roh gegessen, der groben
Natur; die Natur der empfindlichen Menschen
wird davon beeinträchtigt. Deshalb wurden die Saucen erdacht.
<V 29>
Ebenso, gegen einen zu kalt gewordenen Magen gib einen Sirup
aus Wermut und einen Sirup aus Erdrauch ??, in
gebranntem Wasser von Borretsch, Absinth, Minze,
ein halbes Pfund Latwerge aus Essig und Honig, ein harntreibendes Mittel &

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

§ *xxx*[1]

<V 30> Item, ein armer, der ein erkaltenn magenn hat,
der trincke, so er zů Bett wil gan, in einem wa
rmenn bier, galgan vnd kúmel vnd wiß wier
ach[2]. ist es im sumer, so darff er sin nicht werme*n*[3].
abr den[4] richnen[5] dyallagallgan[6] diacimentus[7]
vß der appocecke. § xxxi

1 xxx] xxviiij *Hs.*
2 wier ach] wei rauch ist es im winter *W*; *P*
3 wermen] werme *Hs.*
4 den] der *W*; *P*
5 richnen] rich nem *W*; *P*
6 dyallagallgan] dyagalangan vnd *W*; *P*
7 diacimentus] dyaciminum *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<V 30>
Ebenso, ein Armer, der einen zu kalten Magen hat,
der trinke, wenn er zu Bett gehen will, in warmem
Bier, Galgant, Kümmel und weißen Weihrauch.
Ist es Sommer, so darf er es nicht erwärmen.
Aber der Reiche nehme eine Arznei aus Galgant [und] Latwerge aus römischem Kümmel
aus der Apotheke.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 29^{v}

von einem kaltenn magen

<V 31>Wer nit lust hab zů essenn, der mache im ein
salsenn von knoblůch vnd neme drý bletter
von salueien vnd wenig Brots vnd saltz dar
zů, stos das vnd zertribe mit essig vnd mit
win vnd tů vnder den knoblouch darin vnd
nim yngwer vnd xxx pfefer körner, zer
stos die klein vnd tů darzů das vnd gús essig
daran. vnd also semliche salssenn soltu drý oder
vier tag essenn, So gewinstu gůtenn lust
zů essenn. § *xxxij*[1]

<V 32> Item merke: alle spis, die der mönsch zů im nim
pt vber die nature, das ist, das er[2] mer nimpt,
wenn es sin natur bequemett, die bringt in
in[3] kranckeit. § *xxxiij*[4]

<V 33> Item mercke: der magenn wirt geleidigett
vnd verserett von der spis, die alzů kalt *oder*[5]
heiß ist, zů sere gesaltzenn, zů ser geessigt
ist vnd die bi dem fúr brúnstlich ist worden,
Sunder si súllennd alle ein gemässß habenn.
§ xxxiiij

<V 34> Item mercke: der in dem libe herte ist, also das
er nit stůlgange gehabenn kann, er felt in ein kran=
ckeitt oder *er*[6] gewint denn stein[7]. § xxxv ·:

<V 35> Item, mercke ouch, das[8] alle tútschenn, bolen vnd bechem
mit dem selbenn[9] bequemlichenn gepurgiertt sollen
werdenn durch *stüle*[10] vnd alle walchenn
durch das vngetewenn. das ist: magens halbenn

1 xxxij] xxiij *Hs.*
2 das er] so er der *W*; *P*
3 in in] in *W*; in zu *P*
4 xxxiij] xxxiiij *Hs.*
5 oder] oder oder *Hs.*
6 er] ein *Hs.*
7 er gewint denn stein] er gewint die schnoppe oder gewint den stein oder er hat in gereit *W*; er gewynt die struche oder den stein oder hat in gereyt *P*
8 ouch das] daz auch *W*
9 selbenn] *fehlt W; P*
10 stüle] stüst stüle hand *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 29[v]

Über einen kalten Magen

<V 31> Wer keinen Appetit hat, der mache sich eine
Sauce aus Knoblauch und nehme drei Blätter
Salbei und ein wenig Brot und Salz dazu,
zerstoße das und passiere es mit Essig und
Wein und gebe den Knoblauch hinein und
nimm Ingwer und 30 Pfefferkörner, zerstoß
die fein und tu das dazu und gieß Essig
daran. Und eine so beschaffene Sauce sollst du drei oder
vier Tage lang essen. Dann bekommst du guten Appetit
zu essen.
<V 32> Ebenso merke: alle Speise, die der Mensch zu sich nimmt
über seine Natur hinaus, das heißt, die er mehr zu sich nimmt,
als es seiner Natur bekömmlich ist, die macht ihn
krank.
<V 33> Ebenso merke: der Magen wird geschädigt
und verletzt von der Speise, die allzu kalt oder
heiß ist, zu sehr gesalzen, zu sehr mit Essig gewürzt
ist und die am Feuer verbrannt ist; sondern
die Speisen sollen alle auf angemessene und ausgewogene Weise zubereitet sein.
<V 34>
Ebenso merke: Wer im Leib hart ist, so daß
er keinen Stuhlgang haben kann, der wird krank
oder bekommt den Stein.
<V 35> Ebenso, merke auch, daß alle Deutschen, Polen und Böhmen
auf diese Weise am besten purgiert werden
sollen durch das Abführen und alle Franzosen und Italiener
durch das Erbrechen. Das heißt: wegen des Magens

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 30r

Oder úbrigs blütts halbenn mogend alle gepurg*iert*[1] werdenn durch das adren lassenn[2].

<V 36> Item, alles das uff[3] der erdenn ist oder us der erden wachssett vnd all mönschenn also wol, die nemen an sich die eigennschafft der fier ellementen, also[4] heisß, trucken, kalt vnd fúchte[5]. vnd wer lang läb= enn wil, der verwandel ie eins *gägen dem*[6] andren, also die kelte mit der hitz vnd die hitze mit dem kalten vnd das truckenn mit der füchte vnd das füchte mit de*m*[7] druckenn. vnd[8] also ist der selig vnd wiß, der der zit achtet vnd die mas *solcher*[9] tempperatur Recht trifft vnd also mit wißheit ordennlichenn lebt. wan es sprechenn die meister, ord*n*ung[10] sige wißheit vnd wißheit sig ordnung, vnd die gůttenn gewonheit be halt gůtte sin[11] vnd[12] gůt ende. So bewart messig keit denn gesunden. wenn alles das, das dem lib zů gehört, sol vnd můs menglich[13] geschechenn. wiltu denn nit folgenn dem rat messigkeit[14] vnd rechtem lebenn? so were doch Besser gesuntheit zů haben, wenn So du siech bist, alle arcenie mit allen ire*nn*[15] kunstenn. darumb so einer lang gesund wil sin on allen gebrächenn, So můß Messigeit gar[16] flissigklich dar zů diennen in allen sinen wercken, In[17] essenn vnd in[18] trinckenn, an wiben, an baden, an arbeiten, an gan, an schlaffen, an wachen,

1 *Wortende wegen Blattabrisses nicht mehr erkennbar*
2 adren lassenn] aderlassen vnd auch kopf setzen *W*; *P*
3 uff] auß *W*; *P*
4 also] *fehlt W; P*
5 heisß, trucken, kalt vnd fúchte] heys. kalt. trucken. feůcht *W*; *P*
6 gägen dem] gägegem *Hs.*
7 dem] denn *Hs.*
8 vnd] fehlt *W*; *P*
9 solcher *W*; *P*] selbst *Hs.*
10 ordnung] ordung *Hs.*
11 sin] siten *W*; *P*
12 vnd] vnd gibt *W*; *P*
13 menglich] messigklich *W*; *P*
14 messigkeit] messigkeyt ordnung *W*; *P*
15 irenn] irem *Hs.*
16 gar] *fehlt W; P*
17 In] an *W*; *P*
18 vnd in] an *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 30[r]

oder wegen des überflüssigen Blutes können alle
durch das Aderlassen purgiert werden.
<V 36> Ebenso, alles, das auf der Erde ist oder aus der Erde
wächst, und alle Menschen ebenfalls, die haben
die Eigenschaften der vier Elemente, nämlich [die Primärqualitäten]
heiß, trocken, kalt und feucht. Und wer lange leben
will, der bringe jeweils eins gegen das andere ins Gleichgewicht,
nämlich die Kälte mit der Hitze und die Hitze mit dem
Kalten und das Trockne mit der Feuchte und
das Feuchte mit dem Trocknen. Und daher ist der
glückselig und weise, der auf die Zeit und das Maß
solcher gehörigen Mischung recht trifft und so mit
Weisheit entsprechend der [gottgegebenen] Ordnung lebt. Denn es sagen
die Meister, Ordnung sei Weisheit und Weisheit
sei Ordnung, und die gute Gewohnheit bewahre
gute Vernunft und ein gutes Ende. So bewahrt Mäßigung
den Gesunden. Denn alles das, was dem Leib
zugehört, soll und muß jedermann geschehen. Willst du
denn nicht folgen dem Ratschlag zur Mäßigung und zu rechtem
Leben? Es wäre doch [gewiß] besser, Gesundheit zu haben,
als wenn du erst krank bist, über alle Arznei mit all ihren
Künsten zu verfügen. Daher muß sich eine, der lange gesund sein will
ohne alle Gebrechen, der Mäßigung sehr
befleißigen in allem seinem Handeln,
im Essen und Trinken, im Hinblick auf Frauen, auf das Baden,
auf das Arbeiten, auf das Gehen, auf das Schlafen, auf das Wachen,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 30^{v}

an[1] geselschafft, an bübery, an zerung,, an sorg
ueltigeit gůt zů gewinenn. wenn alle sorg
ueltigeit verderpt die wißheitt vnd die vnmesig
keit verderppt lib vnd[2] sel vnd gůte gewonheit
ye der nach sinenn statt. doch die nit grosse gesorge
habenn in allem irem lebenn, die[3] nemenn seltenn
gůtz alter oder verderben Als iung lút in irenn
halben tagenn. darumb sol sorgueldigkeit ge
schechen messenklich oder mit messigkeit vermischt.
vnd wer dann die mas recht trift vnd also orden
lich, der heist ein[4] selbst hold vnd Belipt in[5]
gesunt heitt vnd bi langem Läbenn.

Oder ein wiplich bild in irem Blůmenn schin zů
irenn zitt sol sich also messigklichen haltenn mit
getrancke vnd mit kost kostlicher[6] vnd alle[7] ander sach,
das irenn wiplichenn satzten[8] rechten nit widerwertig*t*
sige, wenn *ir*[9] gebräch meret sich denn, sy nachet[10]
der schwindendenn suchte[11] vnd dem bittern grimen
inwendig[12] im libe vnd mag sin sterbenn. stirbt si aber
nit, So můs si lang houpt wee habe*nn*[13] vnd hůsten[14]
ist ire kurtz will. Des wurde sie vil lieber úber
habenn. Darumb so werdenn die groben ee man
das[15] machenn sollich wiber lidenn, so sie[16] ire*r*[17] wiber
nit schonen zů Billicher zitt vnd in nicht glöbig

1 an] *wegen Blattabrisses verloren; ergänzt nach W; P*
2 vnd] *fehlt W*
3 die] *fehlt W*
4 heist ein] ist im *W*; ym *P*
5 in] bey *W*; *P*
6 kostlicher] *fehlt W; P*
7 alle] *fehlt W*
8 satzten] *fehlt W; P*
9 ir] iren *Hs.*
10 nachet] nahent *W*; *P*
11 schwindendenn suchte] schwintsucht *W*; *P*
12 inwendig] *fehlt W; P*
13 habenn] habem *Hs.*
14 hůsten] auch wůllen spůrtzen vnd husten *W*; *P*
15 das] fehlt *W*; *P*
16 so sie] dy *W*; *P*
17 irer] iren *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 30^{v}

auf Geselligkeit, auf Hurerei, auf Aufwand für Nahrung, auf
Sorge um den Gewinn von [weltlichen] Gütern. Denn alle
Sorge verdirbt die Weisheit, und die Maßlosigkeit
verdirbt Leib und Seele und gute Gewohnheit,
die jeder entsprechend seiner Situation hat. Aber die in ihrem ganzen Leben
keine großen Sorgen haben, die haben
selten ein gutes Alter oder verderben als junge Leute in der
Hälfte ihres Lebens. Darum soll Sorge mit Maßen
herrschen oder mit Mäßigung vermischt.
Und wer dann das Maß recht trifft und so entsprechend
der Ordnung, der heißt ein Mit-Sich-Selbst-Zufriedener und bewahrt
seine Gesundheit und erhält sich ein langes Leben.
Oder eine Frau in der Blüte ihrer Jahre zu ihrer
Zeit soll sich ebenso maßvoll verhalten im Hinblick auf
Getränke und kostbare Speisen und alle anderen Dinge,
die ihrer [von Gott] gesetzten Bestimmung als Frau nicht entgegenstehen,
denn ihr Gebrechen steigert sich dann, es nähert
sich der Schwindsucht und den kolikartigen Schmerzen
innen im Leib und sie kann sterben. Wenn sie aber nicht
stirbt, so muß sie lange Kopfschmerzen haben und Husten
ist ihr Zeitvertreib. Darauf würde sie viel lieber
verzichten. Daher verursachen die groben Ehemänner
solchen Frauen Leiden, wenn sie ihre Frauen
nicht schonen zu gehöriger Zeit und ihnen nicht glauben

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

25 sind mit aller edlen gůt Ratt[1], die man mag gehab*en*[2]
von kost vnd gedrancke, auch[3] mit edlen wúrtzen vnd
mit senftigung der růw aller gůten pflege.
Es schribt[4]

1 gůt Ratt] guttat *W*; *P*

2 *Wortende wegen Blattdefekt nicht mehr erkennbar*

3 auch] *fehlt W; P*

4 schribt] schreibt albertus magnus ein heyliger man zu Regenspurg ligende begraben im buch der frawen heymlichkeyt. Das kein grober man sol wissen von frawen heymlichkeyt. aber die fraw sol im zeichen geben. vnd nit vil sagen. das sol in erbarmen vnd sol ir glaubig vnd hylflich sein mit aller lieb vnd vermůgen Dauon sůllen wir messig sein. seyt dem mal die messigkeytt ist die beste erzney in essen vnd in trincken da durch wir lang můgen leben vnd in dissm leben gen got dem almechtigen můgen erwerben das ewig leben. Amen. *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

mit edlen guten Werken, die man haben kann
von Speisen und Getränken, auch von edlen Gewürzen und von
Gemächlichkeit der Ruhe [und] aller guten Pflege.
Es schreibt...

[*Fortsetzung in W; P*: Albertus Magnus, ein heiliger Mann, der in Regensburg begraben liegt, im Buch 'Von der Frauen Heimlichkeit', daß kein grober Mann die Heimlichkeit der Frauen wissen soll. Aber die Frau soll ihm Zeichen geben und nicht viel sagen. Das soll ihn erbarmen und er soll ihr glauben und sie unterstützen mit aller Liebe und nach seinem Vermögen. Deshalb sollen wir maßvoll sein, zumal die Mäßigung im Essen und Trinken die beste Arznei ist, aufgrund derer wir lange leben können und in diesem Leben vor Gott, dem Allmächtigen, das ewige Leben erlangen können. Amen.]

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

2.4. Stellenkommentar zur Solothurner Handschrift S 490 (= So)

I 32 Speisen vergolden
Entspricht K 25.
Der letzte Satz ist gegenüber K, W und P verändert; dies ist eine der seltenen Eigenständigkeiten des Redaktors von So.
Das Färben von Speisen war im Mittelalter weit verbreitet, wie man überhaupt auf die natürliche Beschaffenheit der bei der Zubereitung einer Speise verwendeten Lebensmittel keinen Wert legte. Zum Vergolden verwendete Taillevent Safran und Eigelb. Hier jedoch wird Blattgold mit Hilfe von Honigwasser als Bindemittel aufgetragen. Vergoldete Speisen hatten hohen Prestigewert und trugen unter anderem dazu bei, das Ansehen des Hausherrn zu steigern.

I 33 Blaues Mandelmus
Entspricht K 26.
Neben den hier erwähnten Kornblumen verwendete man im Mittelalter auch die Blüten der Akelei, der Lilie oder des Veilchens, um blaue Färbung einer Speise zu erzeugen. Zu weiteren Färbemöglichkeiten vgl. Rezept So III 22.

I 34 Schwarzes Mus
Entspricht K 27.
winber, st.n. f.: Weintraube, Weinbeere (frisch oder gedörrt) (Lexer III,898; Hopf 178). Es ist anzunehmen, daß für dieses Rezept getrocknete Weintrauben, also Rosinen, verwendet werden, um die gewünschte braune Farbe zu erzielen.
mels ist partitiver Genitiv, wie er im Mhd. und Frühnhd. noch sehr lebendig ist.

I 35 Mandelmus mit Fisch
Entspricht K 58.
Vor dem Rezept steht in der Handschrift eine falsche Ordnungszahl: xxx; wahrscheinlich wurde hat der Schreiber die v ausgelassen. - Auf die mehrfach auftretenden Numerierungsfehler wird im Kommentar künftig nicht mehr einzeln verwiesen; sie sind durch Kursivdruck im Text und entsprechende Bemerkungen im Apparat gekennzeichnet.
wart uff die gallen: die Galle muß herausgenommen und darf nicht mit verarbeitet werden; *warten*, sw.v.: achten auf (Lexer III,697f.)
versaltz sie nicht: die Warnung, die Gerichte nicht zu versalzen, ist in mittelalterlichen Kochrezepthandschriften stereotyp. Sie hat ihren Ursprung wohl darin, daß das Einsalzen eine der wenigen Konservierungsmethoden war, welche im Mittelalter praktiziert wurden, und daß daher gepökeltes Fleisch oder Fisch als Grundzutaten es geraten sein ließen, beim Salzen der Gerichte sparsam zu sein.

I 36 Blauer Wein oder blaues Wasser
Entspricht K 28.
Zum Färben von Speisen vgl. Kommentar zu I 32 und I 33 sowie Rezept III 22.
mit einer lutern milch: *luter*, Adj.: pur, rein, klar, im Sinne von durchsichtig (bes. bei Suppen) mit wenig festen Bestandteilen (Hopf 118); zu denken ist hier wohl an entrahmte Milch.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

I 37 Grüne Farbe
Entspricht K 29.
Zur Verbreitung des Färbens von Speisen vgl. Kommentar zu I 32 und I 33 sowie Rezept III 22. Zum Erzeugen grüner Farbe wurden außer Petersilie seltener auch Mangold- oder Spinatblätter verwendet.

I 38 Obst lange aufbewahren
Entspricht K 30.
Die frühen Kochrezepthandschriften enthalten oft auch Hinweise zur Konservierung von Lebensmitteln und andere Küchenkniffe; in diese Kategorie gehören die Nummern I 39 und 40. Der Vergleich von Fäulnisflecken befallener Äpfel mit den räudigen Schafen zeigt, daß empirische Beobachtung in die Hinweise zur Konservierung von Obst Eingang gefunden hat.

I 39 Walnüsse oder Haselnüsse frischhalten
Entspricht K 31.

I 40 Fische und Wildbret lange aufbewahren
Entspricht K 36.

I 41 Konserviertes Obst kochen
Entspricht K 32.
keskorb, st.m.: kastenartiges Behältnis mit durchlöcherten, aus Spänen geflochtenen oder vergitterten Seitenteilen, in dem Käse an die Luft gestellt bzw. gehängt wird (DW V,253; Hopf 100). Das Wort *keskorb* teilt So mit W gegen *kespern* in P und K.
brunnen wasser: *brunne*, sw.m. kann auch die Quelle sein (Lexer I,366); gemeint ist in jedem Fall frisches und reines Wasser.

I 42 Fränkische Weintrauben konservieren
Entspricht K 33.
win ist hier, wie aus der folgenden Beschreibung hervorgeht, als Weintrauben zu verstehen.
fol. 2^{r}: Oben in der Seitenmitte findet sich (hier wie auf den folgenden recto-Seiten) ein kleiner Buchstabe, der wohl zur Numerierung der Blätter innerhalb einer Lage diente.

I 43 Ährenbüschel aufzubewahren
Entspricht K 34.
korn, s.n.: das Wort kann generell Getreide bezeichnen, aber auch speziell Roggen meinen (Baufeld 149).
seng, adj.: schnittreif (Lexer II 884; DW VIII 1789 s.v. *sang*: dürr, trocken, vom Getreide); milchig, weich, von unreifem Getreide (Fischer 5, 1363)
ambor, *enbor*, *embor*, adv.: in der Höhe (Lexer I 547); sollte damit gemeint sein, daß die Ähren in der Höhe, also etwa auf dem Dachboden, hängend aufbewahrt werden sollen? Darauf könnte der Verweis auf die Behandlung der Kirschen hindeuten.
milchschmaltz, s.m.: ausgelassene (Maien)butter (Hopf 129)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Beschrieben wird eine Methode zur Konservierung von Getreidekörnern, die ähnlich verwendet werden wie Graupen. Graupen werden jedoch geschält und poliert, eine Veredelung, die hier nicht erwähnt wird.

I 44 Steckrüben und gedörrte Rüben
Entspricht K 37.
prüling, *brüling*, s.m.: Frischling, wie es in den Brühl [= Aue, feuchte, buschigte Wiese] getrieben wird (DW II,426)

I 45 Geräuchertes Fleisch mit Brennesseln umlegen
Entspricht K 38.

2r, Z. 22: **Musgerichte zubereiten**
Die Überschrift für den folgenden Abschnitt innerhalb des 1. Teils teilt So mit W und P, während sie in K fehlt.

I 46 Mus von Holunderblüten
Entspricht K 39.
Parallelüberlieferung: Rheinfränkisches Kochbuch Nr. 22; Reichenauer Kochbuch Nr. 50; Cgm 384 II, Nr. 48; Bruchstücke Nr. 16; ME Nr. 5; Cod. Guelf. 16,3 Nr. 24; [MH Nr. 126].

I 47 Ein anderes Holundermus von Beeren
Entspricht K 40. Das nicht abgesetzte Rezept für ein Birnenmus entspricht K 41.
musbirnen dürften speziell zum Kochen geeignete Birnen sein. Hier wird, wie vielfach in mittelalterlichen Kochrezeptsammlungen, eine Variante des Rezepts mit einer anderen Hauptzutat in das Rezept integriert. Die Handhabung der Zählung zeigt an, daß die Variante als Teil des Hauptrezept verstanden wurde.

I 48 Ein anderes Mus von Birnen
Entspricht K 41.

I 49 Apfelmus ohne Zwiebeln
Entspricht K 42.

I 50 Brombeermus oder ein Weichselkirschenmus
Entspricht K 43.
bram (*braun* in W und P) ist vielleicht mit schweizerischem *brami* für Brombeere in Verbindung zu bringen (Marzell 4,1462).

I 51 Maulbermus
Fehlt in K.
Da der Maulbeerbaum, von dem zwar bereits in der Antike beide Formen, die weiße (Morus alba L.) und die schwarze Maulbeere (Morus nigra L.), bekannt waren, ein eher in südlichen Breiten gedeihendes Gewächs ist, fällt es schwer, anzunehmen, es sei hier von einem Mus der Früchte dieses Baumes die Rede - wenn man nicht von einem südländischen Ursprung des Rezepts

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

ausgehen will. Da lat. *morum* aber nicht nur die Maulbeere, sondern auch die Brombeere bezeichnet (vgl. Marzell Bd. 3,Sp. 218), so etwa auch bei Konrad von Megenberg im "Buch der Natur" IV A 27 (vgl. DW VI,1798), könnte hier, sollte es sich um ein aus dem Lateinischen übersetztes Rezept handeln, eine Verwechslung der beiden Früchte vorliegen.
Ein Rezept für eine Maulbeersauce, die unter Zugabe von Wein, Honig und Essig zunächst zu einer Art Latwerge bereitet und später unter erneuter Zugabe von Wein wieder verflüssigt werden kann, bietet das Rheinfränkische Kochbuch Nr. 63. Dort werden Maulbeeren als Alternative für Schlehen genannt.

I 52 Kirschen- oder Amarellenmus
Entspricht K 44.
Amarellen sind eine Sauerkirschenart (Prunus cerasus L.), vgl. Marzell, Bd. 3, Sp. 1108f.
Es fällt auf, daß in diesem Rezept kein Bindemittel genannt wird, mit dem das mit Wein verdünnte Mus der durchpassierten Sauerkirschen gebunden werden könnte. Auch wird nicht angegeben, daß das Gericht gesüßt werden soll; es vertritt also entschieden die saure Geschmacksrichtung.

I 53 Grünes, blaues oder gelbes Mandelgericht
Entspricht K 45.
Die Übersetzung der in der Handschrift unverständlichen Stelle *ander krut oder farb...* folgt der Version der beiden Frühdrucke (vgl. Apparat).
Zum Färben von Speisen vgl. Kommentar zu I 32 und 33 sowie Rezept III 22.
Abweichend von vielfachem Gebrauch in mittelalterlichen Rezepten wird hier ausdrücklich dazu geraten, zum Färben keine Pflanzen mit zu starkem Eigenaroma zu verwenden, damit die *krafft*, und das kann hier eigentlich nur der Eigengeschmack der Mandelspeise sein, noch zur Geltung komme. Der Terminus *krafft* könnte auch auf den diätetischen Wert der Ingredienzien im Sinne der Elementenlehre (vgl. dazu Kommentar zu Rezept So V 23) zielen; doch spricht die mehrfache explizite Erwähnung des zu vermeidenden Aromas der Färbemittel eher gegen eine solche Deutung.
Oftmals wird Petersilie zum Grünfärben empfohlen (vgl. etwa Rezept III 22). Es erstaunt, daß hier ausgerechnet Fischbrühe zum Grünfärben gefordert wird, die ja doch einen recht ausgeprägten Eigengeschmack hat.

I 54 Höfischer Mandelquark
Entspricht K 46.
gelepte brü: mit Lab gesäuerte, wohl zum Gelieren gebrachte Brühe; *gelebt*, adj.: geronnen, fest geworden (Hopf 78), Part.Prät. zu *laben*, *leben*, sw.v.: säuern, mit Lab versetzen (Baufeld 155); *Lab* "saure Flüssigkeit" ist etymologisch verwandt mit "Leber", der die Vorstellung der Scheidung und Sonderung des Flüssigen und des Festen zugrundeliegt; *läben* "mit Lab versehen, zum Gerinnen bringen"; *geläbte Milch*: Sauermilch (Hepp 210)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

I 55 Käse aus Mandelmilch
Entspricht K 47.
temperiren, sw.v.: das richtige Mischungsverhältnis herstellen, sowohl hinsichtlich der Ausgewogenheit des Geschmacks und der Konsistenz einer Speise als auch der Inhaltsstoffe nach dem Maßstab der Humorallehre (Hopf 45).
Eine Pfefferpfanne ist ein Blechsieb in Form einer Pfanne (Hopf 28) zum Durchseihen des Pfeffers oder einer Brühe, wobei die Pfefferkörner und ähnliche Gewürze zurückbleiben (DW VII,1638f.).
Der Mandelmilchkäse wird also ähnlich wie Quark gewonnen, indem man die mit Eiern zunächst leicht angedickte Masse in einem in ein durchlöchertes Gefäß gebreitetes Durchschlagtuch auffängt und die Molke abtropfen läßt.

I 56 Gebäck auf Oblaten
Entspricht K 48 + 49.
Wieder werden innerhalb eines Rezepts zwei Varianten angegeben; jedoch fehlt bei der zweiten Variante der Hinweis auf den Gebrauch der Oblaten; es würde sich, sollte die Mandelmasse nicht auch zwischen Oblaten gestrichen werden, um zwei völlig verschiedene Rezepte handeln, deren einzige Gemeinsamkeit ist, daß eine etwas dicklichere Teigmasse durch einen dünnen Teig gezogen und anschließend in heißem Fett ausgebacken wird. Der Prozeß des Ausbackens wird jedoch nur angedeutet. In K werden beide Rezepte deutlich von einander abgesetzt.
figen: es ist wohl davon auszugehen, daß getrocknete Feigen verwendet werden sollen.
win ber kann sowohl rohe Weintrauben als auch getrocknete Beeren südlicher Reben (Rosinen) bezeichnen (Hopf 178).

I 57 Durchgezogenes Gebäck
Entspricht K 50.
müslin dürfte sich auf den feinen Teig beziehen, durch den die Kügelchen vor dem Ausbacken gezogen werden sollen.
truckenn fúr tragen: d.h. ohne eine Sauce als Begleitung.

I 58 Ein höfisches Gericht aus Erbsen
Entspricht K 51.

I 59 Erbsküchlein, zart gebacken
Entspricht K 52.

I 60 Pfeffersauce mit Mehl
Entspricht K 53.
bren ein mel in einem schmaltz...: Beschrieben wird die Zubereitung einer Mehlschwitze, wobei als Flüssigkeit hier Wein eingesetzt wird.
behend[ig], adj. oder adv., kann entweder "behend, leicht, schnell, rasch" heißen oder aber "subtil, zart, fein, sorgsam" (Baufeld 25); auch wenn man es hier, was W und P nahelegen, die eindeutig das Adverb *behendiglichen* bieten, als Adverb auffaßt, da es ja nicht in attributiver Funktion steht, sind beide Bedeutungsnuancen möglich.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

I 61 An Fasttagen ein höfisches Essen
Fehlt K.

fol. **4**[r] Überschrift von Kapitel II: **Von fleisch Spis** steht am Kopf der Seite; am Ende der Seite in Variation wiederholt: **Das ander teil ist von Fleisch**; Beginn des neuen Kapitels mit Rezept II 1 auf der folgenden Seite.

II 1 Ein gutes Gericht von Hühnern
Entspricht K 59.

II 2 Eine Füllung für Hühner
Entspricht K 60.
läberlin und *mäglin* sind Diminutive, die kaum adäquat ins Neuhochdeutsche zu übertragen sind, weil sie ja nicht auf die tatsächliche Kleinheit der Innereien verweisen sollen.
das gehört grobenn lütten zû: nach den Lehren der aus der Antike stammenden und in der mittelalterlichen Medizin Basiswissen darstellenden Diätetik waren bestimmte Speisen für bestimmte nach der Humorallehre definierbare Menschentypen zuträglich. Vgl. dazu Kommentar zu Rezept So V 1 u. 23.

II 3 Ein gutes Huhn kochen oder braten oder füllen
Entspricht K 61.
oder fülln: Die von So fehlerhaft tradierte, aber durch W und P gleichlautend gesicherte Bezeichnung des Gerichts ist zu korrigieren in *vnd fülln*, denn es handelt sich um zwei Varianten der Zubereitung eines Huhns, die beide die gleichen Zutaten zur Füllung enthalten, nur daß diese in beiden Varianten unterschiedlich behandelt werden.
mit einer seit farb: Die in W und P ebenfalls enthaltene Angabe ist unverständlich; schon DW X.I 401 nennt zwar die Stelle, gibt aber keine Übersetzung. Schmeller II 338 stellt *sitvarbe* zu Sittich = Papagei; dagegen spricht die sogar in So auftretende diphthongierte Form *seit*, die nur auf mhd. *sît* oder *seit* zurückgeführt werden kann, jedoch nicht auf *sit* (vgl. jedoch auch die nicht diphthongierte Form *sit varb* in So II 4, der aber wiederum W und P *seid farb* entsprechen). Auch eine weitere Belegstelle für das Lemma in der Münchner Handschrift Clm 4595 bietet *seit varbe* (vgl. Hepp [1979] 218). - Stopp (1980) gibt ohne Begründung, allerdings mit Fragezeichen versehen "Safran (?)" als Bedeutungsangabe. Diese Deutung erscheint wenig sinnvoll, ist doch schon angesichts des hohen Preises von Safran kaum daran zu denken, daß das Huhn mit Safran gefüllt werden soll, zumal unmittelbar zuvor ausführlich die Zubereitung der Füllung beschrieben wurde, in der kein Safran enthalten ist. Auch die ähnliche Aufforderung *vnd mit sid farb abgesotenn* in So II 4 vermag keinen Aufschluß über die Bedeutung zu geben. Das mehrfache und auch handschriftliche Auftreten des Lemmas spricht gegen die Vermutung von Hopf, daß es sich in den "Küchenmeisterei"-Drucken um einen Druckfehler handeln könnte (vgl. Hopf 159).

II 4 Gestoßene Hühner
Entspricht K 62.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Ein ähnliches, allerdings wesentlich kürzer gefaßtes Rezept findet sich bei Meister Hanns Nr. 185.
sit farb vgl. Kommentar zu So II 3.

II 5 Von anderem Fleisch, das man zerstoßen muß
Entspricht K 63.
brättig, adj.: abgeleitet von *brät*, s.n.: schieres Fleisch (Baufeld 40)

II 6 Sülze
Entspricht K 64.
Die Name *galrenn* (*galrat, galraide, galrede*) bezeichnet Gerichte, in denen eine Grundzutat mit Hilfe anderer Ingredienzien zu einer steifen Masse verarbeitet wird; das Mittel, das dazu dient, die gesamte Masse zum Stocken zu bringen, kann entweder aus gekochten Schweins- oder Kalbsfüßen oder aus Hausenblase (der getrockneten und zerkleinerten Schwimmblase eines störartigen Fischs, die eine der Gelatine ähnliche Wirkung hat) oder aber aus in einer Flüssigkeit eingeweichtem gerösteten Brot bestehen; vgl. dazu: van Winter (1995).
zentring, s.m.: zum Räuchern bestimmtes oder geräuchertes Fleisch (Lexer III,1058; Baufeld 256)

II 7 Gepreßter Schweinskopf
Entspricht K 65.
Das Gericht ähnelt in den Zutaten der heute als Preßkopf bezeichneten Wurst, nur daß Preßkopf heute in einen Schweinemagen oder einen Darm gepreßt wird, während eine entsprechende Hülle im mittelalterlichen Gericht fehlt.

II 8 Von einem gepreßten Schweinskopf etwas Gebratenes
Entspricht K 66.
Im Rezept ist von dem gepreßten Schweinskopf nicht mehr die Rede; Grundzutat ist vielmehr nicht näher definiertes, zum Räuchern bestimmtes oder bereits geräuchertes Fleisch.
zentring, s.m.: zum Räuchern bestimmtes oder geräuchertes Fleisch (Lexer III,1058; Baufeld 256)
simeblin, adj.: *simbele* W; wohl zu *sinbel, sinwel*, adj.: rund
gemecht, s.n.: eine Art Haché oder Gulyas; oberbair. heißt Speck, sofern er die Kost schmackhaft macht, Gemächt (Hepp 207); hier bezieht das Wort sich auf das mit Speckstücken gespickte Fleisch, das ja als zum Räuchern bestimmtes oder bereits geräuchertes Fleisch zuvor auch bereits gesalzen war.

II 9 Eine Füllung für einen Braten oder für Geflügel
Entspricht K 67.

II 10 Brühe für eine Sülze
Entspricht K 68.
luter, adj.: hell, rein, klar, lauter; rein, unvermischt (Lexer I,1996). Das Wort ist von seiner Satzfunktion her hier ein Adjektiv; doch da es ein substantiviertes Verb näher bestimmt, kommt ihm adverbiale Bedeutung zu; man kann es daher auch mit “läuternd, klärend” übersetzen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

II 11 Lebersülze
Entspricht K 69.
schon brott: weißes Brot von feinem Weizenmehl (Hepp 218)

II 12 (Küchlein aus Kalbslunge)
Entspricht K 70.
Hier fehlt die Gerichtbezeichnung im Eingangssatz (ebenso in W und P). Sie erscheint erst in II 13 und 14, wo auch eine Beschreibung der Zubereitungsmöglichkeiten gegeben wird, die hier ebenfalls fehlt.

II 13 Küchlein aus Kalbslunge
Entspricht K 71.
Die hier beschriebene Zubereitung erinnert an offene Ravioli; allerdings fehlt bei den angegebenen Zutaten Mehl oder Semmelbrösel, was als weiteres Bindemittel neben den erwähnten Eiern fungieren müßte.

II 14 Küchlein aus Kalbslunge
Entspricht K 72.
Zu *mit grieben vnd leckůchenn* vgl. Kommentar zu IV 2.

II 15 Gebäck aus Kalbslunge
Entspricht K 73.

II 16 Lebersülze gelb färben
Entspricht K 74.
vnd wie: *vnd* verstärkt hier die temporal-konditionale Komponente des *wie*: sobald wie, vgl. Paul, Wiehl, Große: Mhd. Grammatik § 459,13.
Ergänzung zu den Rezepten II 10 (Brühe für eine Sülze) und II 11 (Lebersülze).

II 17 Lungenküchlein
Entspricht K 75.
Der Systematik nach gehört dieses Rezept zu II 12-15.
verheften, sw.v.: umstricken, fest machen, verbinden (Hopf 66); diese Bedeutung leuchtet hier nicht ohne weiteres ein; bezogen auf die Brühe läßt es sich als Anweisung zum Legieren verstehen, wobei allerdings zusätzlich Mehl hinzugegeben werden müßte.
zu verstenn bzw. *zu vestenn*: die Lesart der Solothurner Handschrift steht gegen die Kölner Handschrift (K 75, fol. 15^{v}) wie auch gegen den Wagner- und den Petri-Druck, die beide *zu versten* bieten, was sich mit "das heißt", "nämlich" übersetzen läßt. Doch könnte auch die Solothurner Lesart Sinn machen; *fest*, s.n., im Sinn von "Festtag" zuerst bei Konrad von Würzburg belegt, ist indes auch im Frühnhd. noch wenig gebräuchlich (DW III,1561f.). Edition und Übersetzung entscheiden sich aufgrund der Evidenz der anderen Textzeugen gegen die Lesart der Handschrift.

II 18 Fleischklößchen
Entspricht K 76.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

II 19 Hohlbraten aus Kalbfleisch
Entspricht K 77.
Als Hohlbraten wurde ein Spießbraten bezeichnet, dessen Höhlung oftmals auch gefüllt wurde. Hohlbraten konnten auch aus Feigen oder anderem Material bestehen, das in der Fastenzeit als Scheingericht die Fleischgerichte imitierte; vgl. Hepp 210; Hopf 94.
mit schonem saltz: *schonem* fehlt W und P; es ergibt keinen Sinn und könnte in der Vorlage ursprünglich Attribut zu *melb* gewesen sein, wohin es in So ja nicht übernommen, sondern durch *fin* ersetzt wurde. Es wird in der Übersetzung ausgelassen.
gens spis, s.m.: ein Spieß, an dem üblicherweise Gänse gegrillt wurden
bicken, sw.v.: (einen Spieß) anrauhen bzw. kleine Löcher oder Kerben hineinhauen (Hopf 29)
milch schmaltz, s.n.: ausgelassene (Maien)butter (vgl. I 43).
stupp, *stuppe*, s.n.: Pulver, gestoßenes Gewürz (Baufeld 229), ist mit den Drucken gegen handschriftliches *stampff*, s.m.: Stempel, Mörserkeule (Baufeld 224), anzusetzen, das hier nicht gemeint sein kann.

II 20 Hirschrückenbraten
Entspricht K 78.
lumel, *lumbel* s.m.: Lendenfleisch (Baufeld 163)
schlaffbrätlin: das Wort ergibt keinen Sinn; es scheint auch von den Druckern nicht verstanden worden zu sein, wobei W sich am weitesten entfernt, indem er das Wort in eine Bearbeitungsanweisung umsetzt; sollte *schlossbrätlin* gemeint sein, das nach Auskunft des DW (9, 774 s.v. *schlossbraten*) ein Synonym für Lendenbraten ist?
schwartze würtze sind offenbar milde Gewürze, die verwendet werden, wenn etwas in Blut gekocht wird, vgl. s.v. *schwarzes*, s.n.: Blut, Innereien und mildes Gewürz zusammen gekocht (Hopf 157).

II 21 Rehragout
Entspricht K 79.
durchgang, n.m.: Gegenstand, durch den etwas hindurchgeht bzw. läuft; Sieb; Durchschlag (Hopf 52)
schwartze würtze vgl. II 20

II 22 Fischbraten
Entspricht K 80.
winber, s.f.: Weintraube, frisch oder getrocknet (Hopf 178; vgl. I 34); es läßt sich oft nicht entscheiden, ob rohe oder getrocknete Weintrauben (Rosinen) verwendet werden sollen. Angesichts der eingeschränkten Verfügbarkeit frischer Weintrauben ist im allgemeinen wohl eher mit Rosinen zu rechnen.

Die Zeilenzählung auf fol. 9^{v} berücksichtigt die in der Handschrift am Rand eingetragene Rezeptnummer *§ xxiii*, die in der Übersetzung nicht als eigene Zeile wiedergegeben wird..

II 23 Kleine Kuchen aus Wild- oder anderem Fleisch
Entspricht K 81.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

II 24 Wachtelmus
Entspricht K 82.
besee es mit ýngwer an der anrichte daruf: hier sind zwei Konstruktionen kontaminiert: *besee es mit* und *see daruf*; die Drucke bieten *strew ein yngwer ... darauf*

II 25 Rehragout
Entspricht K 83.
Dem handschriftlichen *rechts mȗs* liegt sicher ein Übermittlungsfehler zugrunde; beide Drucke bieten, wie es auch die folgende Zeile nahelegt, *rechmus*.

II 26 Plätzchen aus Kalbslunge
Entspricht K 84.

fol. **10^{r} [D]as dritteil von Eiern**: Überschrift des dritten Kapitels

III 1 Runde Eier
Entspricht K 85 + 86.
musgat: *nusgat* Hs.; in der Handschrift steht bei diesem Wort fast durchgängig <n> im Anlaut (So III 3, fol. 10^{v}, III 20, fol. 15^{r}, IV 25, fol. 23^{r}, V 14, fol. 26^{r}, V 27, fol. 28^{v}, V 28, fol. 29^{r}); nur in So III 11, fol. 13^{r} bietet sie *muscat.*
merrich, s.m.: Meerrettich (Baufeld 169); der Zusatz *welsch* oder Vergleichbares ist bei Marzell nicht verzeichnet; die Handschrift bietet allerdings *mertin*, das von den Wörterbüchern nicht geführt wird; ob dies Verschreibung für *merrich* ist, wie durch die Drucke nahegelegt wird, ist indes nicht sicher; ebensowenig allerdings, ob es zu dem bei Wegener als *mertrin* (vgl. S. 19 und Hopf S. 128) verlesenen Wort *mertein* im Rezept Nr. I 25 für Aal (S. A V^{r}) zu stellen ist. Wegener gibt *mertrin* mit "Mutterkraut" (*Chrysanthemum parthenium*) wieder ist, doch erscheint diese Zuordnung fraglich, da es sich dabei um eine Heilpflanze, nicht um ein Würzkraut handelt (vgl. Marzell, Bd. 1, Sp. 972-976, der im übrigen die bei Wegener angegebene Form *mertrin* nicht verzeichnet; bei Wegener S. 19 und bei Hopf S. 128 ist *mertrin* in *mertein* zu korrigieren. K [Nr. I 18] und P [S. A VII^{v}] haben an dieser Stelle ebenfalls *merrich*; während diese Passage in So zu dem Teil des Textes gehört, der am Anfang fehlt).
gunring, *gundermann*, s.m., *gündreben*, s.f.: zumeist als Heilpflanze verwendeter Lippenblütler, Glechoma hederacea L., in getrocknetem Zustand schwach würziger, aromatischer Geruch und gewürzhafter, bitterer und herber Geschmack (Hopf 86); Gundermann (Marzell 2,698-713)

III 2 Gebäck aus ausgewelltem Teig
Entspricht K 87. Parallelüberlieferung: D II 30, Nr. 16.
Der Moduswechsel von der Konjunktivform, wie sie nach dem konditionalen Relativsatz eigentlich zu erwarten wären, zum Imperativ ist durchaus nicht ungewöhnlich für frühneuzeitliche Kochrezepte, vgl. Ehlert (1987). Die Übersetzung versucht einen Mittelweg zu gehen, indem sie im ersten Satz den Konjunktiv beibehält, in den folgenden Sätzen aber den Imperativ übernimmt.
gestrichens gebachens: Backwerk aus ausgerolltem (glatt gestrichenem) Teig bereitet (Hopf 18)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

vnd bach es also: aus dem Rezept geht nicht hervor, ob sie auf einem Blech im Ofen gebacken oder in schwimmendem Fett ausgebacken werden sollen. In der Parallelüberlieferung der Basler Handschrift D II 30, Nr. 16 werden die Teigstücke in heißem Fett ausgebacken.

III 3 Großeier (in Fett gebackene Eier)
Entspricht K 88.

III 4 Höfisches Gericht aus Eiern
Entspricht K 89 + 90.
krament(*vogel*): seinen Namen hat der Vogel daher, daß er sich gern von Wachholderbeeren ernährt, deren Name besonders im Bairischen und Österreichischen *kranwit* lautete (vgl. DW V, 2005; 2042f.); das Alemannische hat dagegen die Form *reckolder* (DW VIII, 449f.). Daß die bairische Namensform beibehalten wurde, obgleich ein großer Teil der schreibsprachlichen Merkmale darauf hindeutet, daß die Handschrift in alemannischem Sprachgebiet entstanden sein dürfte (vgl. Kap.“ Bestimmung der Schreibsprache”), könnte als Indiz dafür gewertet werden, daß der Handschrift eine bairische Vorlage zugrunde lag.

III 5 Schachbrettartig gemustertes Gebäck
Entspricht K 91.
Teig wie Hasenohren: Rezepte für Hasenohren finden sich im Kochbuch der Philippine Welser sowie im Nürnbergischen Kochbuch von 1671; dort bezeichnet der Name ein Feingebäck mit Mandeln (vgl. Hopf 89).
wancken: die Bedeutung dieses Wortes, das in den Drucken sowie in der Kölner Handschrift fehlt, ist ungeklärt; sollte es sich um eine Verschreibung für *wanzen* handeln?

III 6 Beignet aus mehrfarbigen Teigschichten
Entspricht K 92.
Fortsetzung von Rezept III 5, das jedoch sowohl in der Hs. als auch in W separat gezählt wird.

III 7 Feingebäck aus ausgerolltem Teig
Entspricht K 93.
gestrichens gebachens: Backwerk aus ausgerolltem (glatt gestrichenem) Teig bereitet (Hopf 18)
schießen, st.v.: eine mit Werfen verbundene Art des Schiebens von Backwerk (Hopf 151); meist von Kleingebäckteig, der in der Hand geformt und dann zum Ausbacken ins heiße Fett geworfen wird. Vgl. auch So III 29.
Die Kombination von geriebenem Käse und Zucker, mit dem das Gebäck bestreut werden soll, mutet heute merkwürdig an, erscheint aber häufig in mittelalterlichen Kochrezepten.

III 8 Feingebäck in Form von Rosen oder Kleeblättern
Entspricht K 94 + 95.
Hierbei handelt es sich um eine Variante von III 7, bei der das Gebäck in andere Formen gebracht wird. Obgleich die *Item*-Formel das Einsetzen eines neuen Rezepts oder Rezeptteils anzuzeigen scheint, wird in der Edition diese Anweisung zum Vergolden nicht separat numeriert, da davor die eingangs bereits gesetzte *viij* wiederholt wird. In K, W und P gehört dieser Satz (dem dort die *Item*-Formel fehlt) eindeutig zur ersten Hälfte dieses Rezepts.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Das Vergolden von Speisen ist eine besonders kostspielige Form des in mittelalterlichen Kochrezepten vielfach zu findenden Färbens von Speisen. Vgl. dazu auch die Kommentare zu So I 32 sowie III 22.

III 9 "Schnabel"
Entspricht K 96.
käß brú, s.f.: Käsebrühe, wohl wie *käsewasser*: Molken (DW V,250)
Der Name "Schnabel" bezeichnet ein Backwerk, das in der KM zuerst erwähnt wird; ein weiterer Beleg findet sich in dem 1531 erstmals herausgegebenen Buch "Von Speisen, Natürlichen und Kreuter Wein / aller verstandt" (vgl. Lemmer 1991, S. 286; 334). Die hier beschriebene Zubereitung stimmt nicht mit der im Schwäbischen Wörterbuch gegebenen Erklärung des Wortes überein: "kleines Backwerk, oval, in eine Art Schnabel auslaufend" (Hopf 154 nach Schwäb. Wb. 5, 1020f.).
Unklar bleibt, was mit der Anweisung gemeint ist, die Rinden sollen wie Teller geschnitten werden. Sollte damit gemeint sein, daß aus den Brotrinden tellerartige Stücke geschnitten werden sollen, die, wie im hohen Mittelalter üblich, als Teller fungierten?

III 10 Gebäck aus gedünsteten Äpfeln oder Birnen
Entspricht K 97.
Das Rezept weicht in der Art seiner Formulierungen (Partizipia Präteriti statt der überwiegenden Konditionalsätze mit Imperativen oder Sätzen mit aufforderndem Modalverb im Hauptsatz) von der Mehrheit der Rezepte ab. Der einleitende Satz ist überdies (auch in den Drucken) unvollständig.

III 11 Gebackene braune Küchlein
Entspricht K 98.
mit einem lochorten löffel: Umschreibung für das Küchengerät, das heute als Schaumlöffel bezeichnet wird; derartige Umschreibungen zeigen, daß die Küchenfachsprache sich erst am Beginn ihrer Herausbildung befindet.
In diesem Rezept wird nicht die Zubereitung der Küchlein, sondern vornehmlich der Prozeß des Vergoldens und Ausbackens der schon zubereiteten Küchlein beschrieben. (Vgl. I 32)

III 12 Kleine Strauben
Entspricht K 99.
Strauben sind in schwimmendem Fett ausgebackene kleine Kuchen, die aus verschiedenen Zutaten bestehen können; sie verdanken ihren Namen wohl ihrem krausen Aussehen (vgl. DW X,III 941).
In diesem Rezept scheint die Beschreibung der Zubereitungsschritte unvollständig zu sein: Es ist kaum denkbar, daß nur die mit Weißbrot vermischte, zerstoßene Petersilie in das Ausbackfett gegeben werden soll; es ist vielmehr anzunehmen, daß diese Masse mit dem Straubenteig vermischt oder durch den Straubenteig gezogen werden soll, bevor jeweils kleine Portionen davon ins schwimmende Fett gegeben werden. Daß der Topf heißes Fett enthalten soll, wird ebenfalls nicht erwähnt. Da die Drucke das Rezept ebenso wiedergeben, ist weniger an einen Auslassungsfehler zu denken, eher wohl daran, daß dies selbstverständliche Arbeitsschritte waren.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

III 13 Krapfen mit Äpfeln oder Birnen oder mit Eiern und Kräutern
Entspricht K 100.
Beschrieben werden im Rezept verschiedene Möglichkeiten, Krapfen zu füllen; die Herstellung des Krapfenteigs und der Krapfen selbst bleibt unerwähnt.
meilantt, s.m.: Wegner vermutete, daß es sich um Majoran handle (Wegener 19), was bestätigt wird durch Marzell V,363 und III,15-19. Die Deutung von Hopf: Roter Steinbrech oder Knollengeißbart, Filipendula hexa petala GILIB (Hopf 127 unter Hinweis auf DW VI,1907; dort Verweis auf Diefenbach 235[a] und Zitat dieses sowie eines weiteren Rezepts aus KM), ist demnach wohl zu verwerfen; vgl. dazu auch Marzell II,435-439 s.v. Filipendula hexapetala Gilib.: dort (Sp. 438) wird zwar auch auf Diefenbachs Lemma *meilandt* verwiesen, auch wird die Verwendung der Pflanze als Heilpflanze erwähnt (Sp. 437), jedoch wird sie nicht als Küchenkraut bezeichnet. Allerdings verzeichnen auch die Vokabulare von Fritsche Closener und Jacob Twinger von Königshofen unter den Stichworten *aristologia (aristolochia) longa*; *aristologia rotunda*, *filipendula* und *fisalidos* das frühnhd. Wort *mey(e)lon* bzw. *maylant*, *mailant* oder *mailan* (vgl. Closener/Twinger I,104, Nr. 99 und 100; 560, Nr. 45; 562, Nr. 67); *aristolochia Clematitis L.* (Vgl. auch Sp. 394: *longa*) nennt Marzell (I,390-395) ein ehemaliges Heilkraut, das heute nur in verwilderter Form vorkomme. Auch diese Belege scheinen mir nicht für die Identität einer der genannten Pflanzen mit dem im Rezept erwähnten Würzkraut zu sprechen.

III 14 Krapfenfüllung
Entspricht K 101.
Das Rezept nennt verschiedene Fleischarten, die als Zutat für Krapfenfüllung verwendet werden können; es beschreibt wiederum nicht den Herstellungsprozeß für Krapfen, sondern beschreibt nur die Zubereitung der Füllungen. Besonders hervorgehoben wird, daß alle aus Fleisch oder Fisch bestehenden Zutaten, die als Füllung dienen, gut abgekocht sein müssen, bevor sie zerkleinert, zermahlen, gewürzt und mit Ei versetzt werden. Außerdem wird darauf verwiesen, daß diese Füllungen sich auch als Farcen für verschiedene Braten eignen.

III 15 Krapfenteig
Entspricht K 102.
vntz, Konj.: bis; diese im Nhd. ausgestorbene Konjunktion mit der Bedeutung "bis" tritt in der Solothurner Handschrift hier zum ersten Mal auf; zuvor und auch im folgenden steht daneben auch *bis*, das in den Drucken durchgängig zu finden ist.
lidig, adj.: wohl zu mhd. *ledec, ledic*, adj.: ledig, frei, unbehindert (Lexer I, 1852f.); hier bezeichnet das Wort einen gut formbaren Teig, daher wohl: geschmeidig.
läm, adj.: das Wort ist wohl mit dem els.-rhein. Wort *laum*, s.m.: Wasserdampf (Götze 147) in Verbindung zu bringen; oder sollte Verschreibung für *läem* "lauem" vorliegen? Da der Teig kaum mit kochend heißem Wasser verknetet werden kann, ist wohl heißes bzw. warmes Wasser anzusetzen.

III 16 Kleine Krapfen
Entspricht K 103.
Die kleinen Krapfen werden ausdrücklich als Herrenspeise gekennzeichnet; das Rezept impliziert damit die im Mittelalter übliche Zuordnung bestimmter Speisen zu sozialen Schichten.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

III 17 Krapfenfüllung aus Eingeweide von Fischen
Entspricht K 104.

III 18 Krapfenfüllung aus Vogelmägen, -hälsen und - füßen
Entspricht K 105.
Beschrieben wird wiederum nur die Herstellung der Füllung, nicht die Zubereitung der Krapfen insgesamt.

III 19 Krapfen mit einer Füllung aus übriggebliebenen Hühner- oder Wildfleisch
Entspricht K 106.
seltzenn, adj.: wohl als eine Form von *seltsam, seltsein, selzein* aufzufassen, in der Bedeutung von selten, wundersam, eigenartig, außergewöhnlich, unbekannt, fremd (Baufeld 216)
Das Rezept verdeutlicht, daß auch in der mittelalterlichen Küche auf Resteverwertung Wert gelegt wurde; man war sich aber offensichtlich auch der Gefahr bewußt, die von verdorbenen Lebensmitteln ausging, daher die Warnung, kein Fleisch zu verwenden, das bereits (übel) riecht.
Das Rezept geht - wie schon III 16 - davon aus, daß zwischen Herrenspeise und Speise für die Unterschichten unterschieden wird; zur Herrenspeise gehört auch die hier erwähnte Importware Zucker.
Im Anschluß an die Anweisungen zum Verarbeiten von Fleischresten enthält das Rezept eine ausschließlich süße Krapfenvariante mit Rosinen.
Die abschließende Sentenz, die dem Adressaten verspricht er werde ein guter Koch sein, wenn er das rechte Maß zu treffen verstehe, zeugt davon, daß die seit der Antike als Tugend geltende Fähigkeit des Maßhaltens, des Treffens des rechten Maßes, im Mittelalter einen alle Lebensbereiche betreffenden Geltungsanspruch hatte. Auch in der Küche kann sich also die ethische Qualität eines Menschen erweisen.

III 20 Gebäck mit Eiern
Entspricht K 107.
Es handelt sich um ein weiteres Rezept für Krapfenteig.

III 21 Ein anderes Gebäck
Entspricht K 108.
deyment (Hs.: *Bementen*), s.m: 1. Krause Minze, Mentha crispa L., zweite Silbe des Namens ev. lat. mentha für "Minze"; Name im Nürnberger Raum auch für Roßminze, Mentha longifolia HUDS., verwendet; vgl. Marzell III,152 u. 157; 2. Santhymian, Quendel, Thymus serpyllum L., und Echter Thymian, Thymus vulgaris L., Gewürze, die häufig Käse zugefügt wurden; vgl. Marzell IV,157 (Hopf 44); es läßt sich nicht sicher entscheiden, welches der mit dem Wort *deyment* möglicherweise bezeichneten Gewürze hier gemeint ist.
Auch bei diesem Rezept handelt es sich um ein in Fett ausgebackenes Feingebäck, das mit Kräutern gewürzt wird.

III 22 Lappenküchlein
Entspricht K 109.
gezindlet: part. zu sw.v. *zindeln*: gezackt

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

für, Präp. mit Akk.: 1. für; 2. vor; 3. statt, als; 4. gegen; im Kontext von Kochrezepten steht die Präposition *für* gewöhnlich, wenn eine Speise eine andere ersetzen soll; übersetzt wird daher "anstatt, anstelle von".
Das Gebäck verdankt seinen Namen seiner Form; allerdings können die einzelnen Stücke auch kunstvoll zu laubartigen Gebilden geformt werden. Über das Färben in der mittelalterlichen Küche vgl. Kommentar zu So I 32 und 33.

III 23 Kleine Fladen aus demselben Teig
Entspricht K 110 + 111.
Unter der Nr. 23 werden zwei Zubereitungsvarianten für den in Nr. 22 beschriebenen Teig geboten: Die erste Variante entspricht in etwa der Herstellung von Maultaschen oder Ravioli, die allerdings hier wohl nicht in Brühe gar ziehen sollen, sondern in schwimmendem Fett ausgebacken werden. Die zweite Variante stellt ein Krapfenrezept mit verschiedenen Füllungsmöglichkeiten dar.

III 24 Küchlein aus demselben Teig
Entspricht K 112 + 113.
siden farben: vgl. Kommentar zu So II 3.
mit bir heffen erhabenn oder mit mett hefen: Gemeint ist wohl, daß der Teig unter Zuhilfenahme von Bierhefe oder Hefe von vergorenem Honigwein (Met) getrieben werden soll, so daß er aufgeht.

III 25 Pastete nach romanischer Art
Entspricht K 114.
Mit bereits gegartem Fleisch gefüllte Pasteten oder Tarten sind typisch mittelalterliche Speisen: Das Fleisch wird zweifach erhitzt und durch die Beigabe von Eiern erneut gebunden und durch Gewürze weitgehend von seinem Eigengeschmack befreit.

III 26 Eine gute Tarte
Entspricht K 115.
wart, das die pfannen teig habe, nit ze dúne sige lůg. schmaltz es woll, das die teig pfanen nit an brinne: der erste Teil des Satzes ergibt keinen Sinn und wird in der Übersetzung daher nach den Drucken gebessert.
werend: 3. Pl. Konj.Prät. von *wesen*: für das Alemannische kennzeichnende Übertragung der Dentalendung aus der 3. Pl. Präs. auf die 2. Pl. Präs. sowie später auch in den Konjunktiv und das Präteritum; vgl. Paul, Wiehl, Große: Mhd. Grammatik § 240, Anm. 3 u. 4; diese Form findet sich auch Cgm 384 II, Nr. 51. Die Form kann also als Indiz für alemannische Schreibsprache gelten.
prennten, v.: ist wohl zu *brenzeln*, sw.v.; nach Angebranntem riechen (Götze 40; Hopf 37) zu stellen.
schmecken, sw.v.: obd.: riechen; kosten (Götze 191); riechen, duften, wittern; schmecken, kosten (Baufeld 208); hier wird die Übersetzung "schmecken" gewählt, weil der Ausdruck des Geruchs bereits in dem vorhergehenden Verb enthalten ist.
ein wits teller: zu erwarten wäre, wie in den Drucken: *einen witen teller*, da *teller* s.m. ist; *wits* deutet entweder auf ursprüngliches *tellerbret*, s.n., hin oder ist als Verschreibung zu werten.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

III 27 Tarte mit Fleischbelag
Entspricht K 116.
verstricken, sw.v.: fest zusammen stricken, verflechten, verbinden (Lexer III,254); hier auch: verkleben; die Drucke haben *verrenfteln*, sw.v.: mit einem Rand versehen, borteln (Hopf 67); Ableitung von *ranft*, s.m.: Einfassung, Rand, Brotrinde. Gemeint ist hier das feste Verbinden des Teigrandes mit dem Teigdeckel.
scharenn, scharre, s.n.: an Kochgefäßen angebackene Speiseteile, die durch Scharren oder Schaben entfernt werden (Hopf 150). Hier sind die Speisereste gemeint, die als Füllung für die Pastete dienen.
Eingangs wird für die Herstellung des Teigs verwiesen auf die Rezepte auf So III 26 und III 22.

III 28 Beignet aus Erbsen
Entspricht K 117.
ducken, Nebenform von *dunken, tunken*, sw.v.: tunken, tauchen (Lexer I,474; 476; II,1571)

III 29 Guter Beignet aus Reis
Entspricht K 118.
schießen, st.v.: eine mit Werfen verbundene Art des Schiebens von Backwerk (Hopf 151); meist von Kleingebäckteig, der in der Hand geformt und dann zum Ausbacken ins heiße Fett geworfen wird; vgl. So III 7.

III 30 Ein gutes Gericht aus Äpfeln
Entspricht K 119.
sufer, adj.: sauber; hier handelt es sich wohl um einen Überlieferungsfehler, denn sowohl K als auch die Frühdrucke bieten Entsprechungen von "sauer". Auch heute verwendet man vornehmlich die säuerliche Apfelsorte Boskop für Bratäpfel. Vgl. ähnlich auch IV 6.
ein fülle von gebrattenn öppffeln: es ist nicht eindeutig zu entscheiden, ob das *von* hier als "aus" zu interpretieren ist und es sich folglich um eine Füllung handelt, die auch gebratene Äpfel enthält, oder ob *von* im Sinne von "für" zu verstehen ist: In diesem Falle bestünde die Füllung nur aus den nachfolgend genannten Ingredienzien: hartes Ei, Petersilie, rohes Ei. - Für die im folgenden Rezept beschriebene Füllung werden ausdrücklich gebratene Äpfel, Quitten oder Birnen verlangt, allerdings wird ebenso explizit die Verwendung von Eiern ausgeschlossen; auch aus dieser Rezeptvariante läßt sich nicht mit Bestimmtheit ableiten, ob die Füllung in Rezept III 30 Äpfel enthält.
Zum Abschluß dieses Rezept für gefüllte Bratäpfel wird als diätetischer Hinweis vermerkt, daß das Gericht besonders für gebrechliche Leute bekömmlich sei. Damit wird der durch die Mitüberlieferung von Kochrezepthandschriften nahegelegte Zusammenhang von Kochrezepten und medizinischem Wissen auch innerhalb eines Rezepts aufgerufen. Vgl. dazu auch die Rezepte im Abschnitt V.

III 31 Ein anderes ausgebackenes Gericht aus gefüllten Äpfeln
Entspricht K 120.
holle si innen us beide teil: konjiziert nach W und P; *beide teil* impliziert, daß die Scheiben wie zwei Apfelhälften übereinander gestapelt werden. Dafür spricht auch die weitere Anweisung, die Höhlungen zu füllen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

du magst si wúrtzen oder nit: diese Anweisung ist wohl auf die Verwendung weiterer Gewürze außer Zucker und Salz bezogen, die nach Geschmack hinzugegeben werden können.
gibs dar (*gilbs* Hs.): Es leuchtet nicht ein, wie in diesem Stadium der Zubereitung der mit Teig überzogene und in heißem Fett ausgebackene, gefüllte Apfel noch gelb gefärbt werden soll. Vielmehr ist wohl mit einer Verschreibung für ursprüngliches *gibs dar* zu rechnen, das auch durch K 120 sowie die Drucke bezeugt wird.

III 32 Gefüllte gebratene Birnen
Entspricht K 121.
lútts birn, *leutzbirn*, s.f.: eine Art Backbirne (Hopf 119)
sittlich, *sitlichen*, adv.: langsam, sachte (Lexer II,943); vgl. *sittiglich*: vorsichtig, bedachtsam (Hopf 161); daß das Wort von mhd. *sitte* (gesittetes, bescheidenes, maßvolles, ruhiges Wesen, Baufeld 219) und nicht von mhd. *sîte* (Seite) abgeleitet sein muß, belegen die nicht diphthongierten Formen der Drucke: *sitlich*. Die Anweisung, die Birnen behutsam zu wenden, soll ein Auseinanderfallen der Birnenhälften verhindern helfen.
Die Rezepte für gefüllte Äpfel und gefüllte Eier finden sich unter den Nummern III 30 und 31 sowie III 1.

18^{v}, Z. 20: *von dritten teil*: Wiederholung des Kapiteltitels (vgl. erste Nennung fol. 10^{r} Z. 2, Wiederholung fol. 14^{r}, 16^{v} und 17^{v} als Kolumnentitel): Die Plazierung der im Wagner-Druck als lebender Kolumnentitel der linken Seite fungierenden Kapitelbezeichnung mitten auf der Seite wirft die Frage auf, ob hier vielleicht aus einer Vorlage abgeschrieben wurde, in der an dieser Stelle eine neue (linke) Seite begann, auf der diese Bezeichnung als Kolumnentitel stand. Bemerkenswerterweise ist genau das im Wagner-Druck von 1490 der Fall, was als Indiz dafür gewertet werden könnte, daß So eine Abschrift von Wagner 1490 ist. Vgl. dagegen jedoch die Wiederholung des Kapiteltitels innerhalb des Textes auf fol. 28^{v}, wo es eine derartige Entsprechung zum Wagner-Druck nicht gibt. Angesichts der mehrfachen Wiederaufnahmen von Kapiteltiteln innerhalb des Textes erscheint die Annahme gerechtfertigt, daß die Vorlage der Solothurner Handschrift die Kapiteltitel als lebende Kolumnentitel führte und daß der Schreiber der Solothurner Handschrift diesen ungeachtet seiner Funktion dort mit abschrieb, wo er ihn innerhalb des fortlaufenden Textes fand.

III 33 Guter Beignet mit Salbei
Entspricht K 125.
gewúrcket, Part. Prät. zu *wirken*, sw.v.: von Teig: kneten (Baufeld 250); die Konsistenz des hier beschriebenen Teigs läßt aber wohl kein Kneten zu; daher wird es mit "durchrühren" übersetzt.
bewert, Part. Prät. wohl zu *bewæren*, sw.v.: als wahr dartun; als wirklich dartun, erproben (Lexer I,252); auch in anderen Fällen gibt die Handschrift /æ/ als <e> wieder, vgl. z.B. *see* in III 31. Eine Zugehörigkeit zu *bewërn*, sw.v.: gewähren, oder zu *bewern*, sw.v.: verwehren, hindern (Lexer I,256) ist dagegen aufgrund der Bedeutungen auszuschließen.
Dem Rezept fehlt in der Handschrift eine Nummer; in W hat es die Nummer *xxxiij*. Unterhalb des Rezepts findet sich die fehlerhafte Nummer *xxxviiij*.
Der Rezepttext, obgleich weitestgehend in Übereinstimmung mit W und P, ist unklar. Zwar taucht in der Benennung des Gerichts Salbei auf, doch wird diese Zutat im weiteren nicht mehr erwähnt. Zudem wird nicht deutlich, worauf sich *die selbenn* bezieht, und die Beschreibung des

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Teigs, durch den die Obstmasse gezogen und in dem sie wohl ausgebacken werden soll, folgt erst auf die Anweisung, die Obstmasse da hineinzugeben. Schließlich ist die Funktion des am Ende erwähnten Brotes fraglich; der Text der Handschrift (*was es essigs möge wessen es wir bewert dar durch*) ist hier zweifellos verderbt; die beiden Frühdrucke weichen sowohl von So als auch von einander ab. Mit der Konjektur wurde der Versuch unternommen, dem handschriftlichen Text ein Verständnis abzugewinnen.

III 34 Gefüllter Beignet mit Salbei
Entspricht K 123.
Es handelt sich um ein Feingebäck, für das Salbeiblätter mit Kompott aus getrockneten Birnen gefüllt, durch einen Ausbackteig gezogen und anschließend ausgebacken werden.

III 35 Gefüllter Beignet mit Salbei
Fehlt K.
Das Rezept ist eine Variante des vorhergehenden: Statt des Kompotts aus getrockneten Birnen werden gebratene Äpfel verwendet, die auch nicht mit Safran gewürzt werden sollen.

III 36 Beignet aus Königsbirnen
Entspricht K 122.
(*durch ein ander*) *triben*, *treiben*, st.v.: 1. rühren; 2. (Teig) ausrollen (Hopf 49); umrühren, reiben (Baufeld 56)
hutzel, s.f.: gedörrte Birne (Baufeld 133)
wasser birn, s.f.: nach DW XIII,2367 seit dem 16. Jahrhundert verzeichnete Benennung wasserreicher Birnensorten, 'pirum falernum', 'pira hydropia'; derbfleischige, im Gegensatz zu den Butterbirnen; zitiert wird u.a. ein Beleg aus einem *Kuchenmeysterey*-Druck, allerdings laut Quellenverzeichnis (Berlin 1971), Sp. 500 ein Exemplar ohne Ort und Jahr. Der Beleg in der Solothurner Handschrift zeigt, daß die erste Erwähnung des Worts also zurück zu datieren ist in das 15. Jahrhundert.
Mit *Item* beginnt fol. 19^{v}, Zeile 15 eine Erläuterung des Rezepts Nr 36, die weder in der Solothurner Handschrift noch im Wagner-Druck eine eigene Nummer erhält, da sie nur die Birnensorten angibt, die sich für dieses Gericht eignen.

III 37 Salbei, Morcheln oder andere gute Kräuter ausbacken
Fehlt K.
morche, *more*, *marach(e)*, *morach*, *morachi*, *morhe*, s.f.: 1. Möhre; 2. Morchel (Pilzart, die nach ihrer Ähnlichkeit mit der Möhre benannt ist) (Baufeld 173); Morchel oder gelbe Rübe (Wegener 19); obgleich die Kölner Handschrift das folgende Rezept, das eine Variante zu So III 37 darstellt, mit *Mören zu backen* überschreibt, was eher auf die Bedeutung "Möhre" als auf die Bedeutung "Morchel" zu verweisen scheint, ist hier wohl doch von der Bedeutung "Morchel" auszugehen. Dafür spricht auch die Zubereitung: Würden Möhren durch Ausbackteig gezogen und nur kurz ausgebacken, so wären sie nahezu roh und sicher kein Genuß. Auch die Füllung, von der in diesem und im folgenden Rezept die Rede ist, erscheint eher für Morcheln als für Möhren geeignet. Allerdings müßte man wohl auch Morcheln vorgaren.
agras, *agraz*, s.m.: eine Art saurer Brühe aus unreifem Obst, besonders Weinbeeren (Baufeld 5)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Eine zusammenfassende Variante der Rezepte 33-36. Neu ist darin nur die Erwähnung von Morcheln, einem der wenigen Pilze, die in mittelalterlichen Rezepten Erwähnung finden.

III 38 Morcheln mit Eiern gefüllt
Entspricht K 126.
Zu *morche* siehe Rezept So III 37.
verkleiben, sw.v.: verkleben, verschmieren, zusammenkleben (Baufeld 82)
Ein Rezept für gefüllte Morcheln.

III 39 Kuchen in einem Mörser
Entspricht K 127.
Die Verwendung des Mörsers als Kuchenform ist auch anderweitig belegt; vgl. z.B. III 42.

III 40 Gericht für Wöchnerinnen und kranke Leute
Entspricht K 128.
verhohen, sw.v.: überhöhen (Lexer III,131); hier: veredeln
spicerie, s.f., *specerey*: 1. Gewürz, Droge; 2. Kostbarkeit (lat.) (Baufeld 222)
Specie dulce, aus mlat. *species*, s.f.: u.a. Ware, 'Spezerei' (Heinichen 426); u.a. Heilkraut (Habel / Gröbel 374); *specie*, s.f.: 1. lat. für Spezerei, überseeisches Gewürz; 2. allg. für Zutat (Hopf 162), und *dulcis*, adj.: süß, lieblich, angenehm (Heinichen 148): angenehme Spezereien, Gewürze, Heilkräuter
zetteln, sw.v.: streuen, zerstreut fallen lassen, ausbreiten (Lexer III,1099); streuen, ausbreiten, verteilen (Baufeld 258)
Die Beschreibung der Herstellung von gestockter Milch im Wasserbad im ersten Teil des Rezepts zeigt, daß ausgangs des Mittelalters bereits raffinierte Kochtechniken bekannt waren.
Dieses Gericht ist ein Beispiel für die Verschränkung von mittelalterlicher Kochkunst und Diätetik: Ausdrücklich wird es für Wöchnerinnen und kranke Leute empfohlen. Allerdings wird nicht erklärt, woraus sich die *specie dulce* zusammensetzen, so daß es entweder eines heilkundigen Kochs oder eines Apothekers bedurft haben muß, um das Rezept angemessen zu realisieren.

III 41 Fische und Krebse und Biberschwänze
Fehlt K.
einteil essich: die beiden Frühdrucke haben hier *eytel* "ausschließlich"; der Schreibsprache der Solothurner Handschrift nach wäre dementsprechend *itel* zu erwarten; es scheint ein Fehler vorzuliegen.
Während es sich bei der ersten Bemerkung dieses Abschnitts noch um ein kulinarisches Urteil handeln kann (eine medizinisch-diätetische Bedeutung der Aussage ist jedoch nicht auszuschließen), verkündet der zweite Teil unter Berufung auf *die meister*, worunter in der Regel medizinische Autoritäten zu verstehen sind, einige diätetische Grundsätze, insbesondere über die Unverträglichkeit von fettem Essen.

III 42 Kleiner Kuchen in einem Mörser
Fehlt K.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Das Rezept für im Mörser gebackenen Kuchen stellt eine Doublette zu III 39 dar; es erscheint zwar nicht in der Kölner Handschrift, ist aber in den Frühdrucken enthalten. Während in der Eröffnungszeile des Rezepts Mörserkuchen angekündigt wird, ist in der Beschreibung der Backprozedur jedoch nur von einer Pfanne als Form für den Kuchen die Rede; das gilt für die Solothurner Handschrift ebenso wie für die Frühdrucke. Sollte der Schritt des Umfüllens von der Pfanne in den Mörser ausgelassen worden sein?

III 43 Ein gutes Gericht von Eierdottern
Entspricht K 129.

III 44 Ein anderes gewöhnliches Eiergerichtlein
Entspricht K 130.

III 45 Ein gutes Gerichtlein von Eiern
Entspricht K 131.

III 46 [Kleine Kuchen aus Eiern]
Entspricht K 132.
keß brú: Käsebrühe, wohl wie *käse wasser*: Molken (DW V,250)
Die kleinen Kuchen aus gekochten Eier werden aus einem dicken Teig hergestellt, der durch die erneute Zugabe von Eiern sowie durch das Hinzufügen von Mehl mit wenig Milch gewonnen wird. Es werden zwei Varianten für das Servieren der in Fett ausgebackenen Küchlein gegeben: sie können trocken, d.h. ohne Sauce, gegessen oder in einer Brühe aus Molke serviert werden.

III 47 Ein gutes Gericht von Eiern
Entspricht K 133; dort wird jedoch die Angabe der zwei Varianten (*das gemúß magstu in zweierlei wis machenn: ... vnd temperier es also*) durch Hervorhebung des Schriftduktus an deren Beginn abgesetzt.
rein berge, *reinbergen*, adj.: schweinern, aus Schweinefleisch (DW VIII,699)
Wie schon bei dem vorhergehenden Gericht werden auch hier zwei Varianten vorgeschlagen, die allerdings nicht nur das Anrichten, sondern die Substanz der Gerichtvarianten betreffen: Im ersten Fall entsteht durch die Beigabe von Grieben bzw. Resten von Schweinefleisch ein fleischhaltiges Gericht, das nicht mehr als Fastengericht geeignet ist; demgegenüber läßt sich die zweite Variante bei nicht strenger Observanz als Fastengericht verstehen. Auf diesen Unterschied wird im Rezept selbst jedoch nicht verwiesen.

21^{v} ***das fierde teill von salsen von sennff vnd lattwergenn***: Beginn des 4. Teils des Kochbuchs, der Saucen-, Senf- und Latwergerezepte enthält.

IV 1 Eine grüne Sauce aus Kräutern
Entspricht K 134. Der Schreiber von So führt die Rezeptzählung des 3. Teils noch bis zum 3. Rezept des 4. Teils fort und numeriert ab dem 4. Rezept wieder richtig.
pfefferkut, s.n.: bezeichnet eine Vielzahl von Pflanzen: Artemisia dracunculus (Estragon); Asarum europaeum (Haselwurz, deren Wurzelstock pfefferähnlich riecht und schmeckt); Dictamnus albus (Diptam; u.a. bei Konrad von Megenberg als Pfefferkraut bezeichnet); Gypso-

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

phila paniculata (Rispen-Gipskraut, wegen des Kontrasts von dunklen Blättern und hellen Blüten im Böhmischen regional "Salz und Pfeffer" genannt); Lepidium latifolium (Pfefferkraut, möglicherweise die bei Hildegard von Bingen als Pfefferkraut bezeichnete Pflanze); Polygonum hydropiper (Wasserpfeffer); Salvia officinalis (Gartensalbei; nur in Oberfranken auch Pfefferkraut genannt, jedoch nicht wegen des Geschmacks, sondern weil Salbeizweige als Rute zum Schlagen ["Pfeffern"] verwendet werden); Satureja hortensis (Bohnenkraut; möglicherweise die bei Hildegard von Bingen als Pfefferkraut bezeichnete Pflanze); Sedum acre (Scharfer Mauerpfeffer); Spilanthes acmella (wegen schwarzer Flecken auf seinen weißen Blüten so benannt); Tropaeolum majus (Große Kapuzinerkresse; nur im nddt. auch als Pfefferkraut benannt); vgl. Marzell 5,412; 1,428; 457-460; 2,122-126; 748-750; 1247f.; 3,924-930; 4,42-47; 124-127, 200-207; 449; 832-840. Gypsophila und Spilanthes acmella scheiden aus, weil sie aufgrund formaler Merkmale den Beinamen Pfefferkraut haben, Salvia officinalis, Sedum acre und Tropeolum majus (auch) aus regionalen Gründen. Welche Pflanze mit der Bezeichnung Pfefferkraut hier gemeint ist, läßt sich leider dennoch nicht mit Sicherheit ermitteln.
verglasen [So IV 1], sw.v.: verglasen, mit Glasur überziehen (Lexer 3,118); *verglast*: lasiert
bement → *deyment*: Krause Minze oder Quendel (wilder Thymian)

IV 2 Sauce mit Agras (Brühe aus unreifem Obst)
Entspricht K135.
abstosen, *abstoßen*, st.v. : 1. etwas zerstoßen oder stoßend durcharbeiten; 2. abstechen (Hopf 5)
bolei, s.m.: Flöhkraut, Poleiminze, Mentha puleium L. (Hopf 33)
rute, *raute*, s.f.: Name von Ruta L. sowie von rautenähnlichen Pflanzen, z.B. des Gemeinen Erdrauchs, Fumaria officinalis L., oder des Kleinen Johanniskrauts, Hypericum humifusum L. (Hopf 140)
grïbenn leckkȃchenn: Die Handschrift hat *mit grïbenn vnd leckkȃchenn*: wörtlich: mit Grieben und Lebkuchen; die Kölner Handschrift und die beiden Frühdrucke haben aber *mit geriben leckuchen* bzw. *letzelten*; da kaum anzunehmen ist, daß Grieben wirklich einen Bestandteil der Sauce bilden sollten, ist davon auszugehen, daß in der Solothurner Handschrift ein Abschreibfehler vorliegt. Vgl. aber auch So II 14, wo sich dieselbe Differenz zwischen So und den Drucken findet.

IV 3 Sauce mit Majoran
Entspricht K 136.
meiland: Majoran → Glossar
garthenn (*Gart hanen* K; *garthen* W; *garthagen* P), *garthagen*, s.m.: Name einer Pflanze (abrotanus, paliurus; tricolanum) (Lexer I,740); Artemisia Abrotanum: Eberreis, tritt seit dem 12. Jahrhundert auch unter dem Namen "Garthagen" auf; Pflanze mit zitronenähnlichem Duft (Marzell 1,412-415). - *garthenn* bzw. *garthagen* ist wohl nicht zusammen mit *ampfer* als ein Begriff zu lesen, wie Wegener meint, der S. 18 Rumex patientia, Garten-Ampfer, vermutet.
win öpfel, s.m.: Weinapfel; die Bedeutung "Ribes rubrum, Rote Johannisbeere" (Marzell 3,1372-1382, 6k) kommt wohl aus aufgrund der regionalen Begrenztheit der Bezeichnung auf das Sauerland hier nicht in Frage.
gutter, *kuterolf*, *guttrël*, s.n.: langes, enges Glas (Lexer I,804); bauchiges Glas mit hohem, engem Hals zum Aufbewahren von Flüssigkeiten; Trinkgefäß, Weinflasche (Baufeld 155)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

verstampfen, *verstempfen*, sw.v.: stampfend verschließen, festmachen, zustampfen (DW XII,I,1523); in So verwendet, wo K, W und P *verstoppen* bzw. *verstopfen* schreiben; vgl. auch die Rezepte So V 3; 13; 16.

Zu Beginn von fol. 22^{v} Kolumnentitel: *Das dritteil*: fehlerhafte Zuordnung des Kolumnentitels, denn auf fol. 21^{v} stand bereits de Kapitelüberschrift *das fierde teill von salsen*.

IV 4 Knoblauchsauce
Entspricht K 137.
biuteln, *beuteln*, sw.v.: (durch den Beutel) schütteln, durchsieben (Hopf 27)
verschoben, *verschoppen*, sw.v.: verstopfen (Baufeld 85); zustopfen (Götze 51)
Knoblauch als geschmacksgebender Bestandteil der Sauce wird bei der Beschreibung des Zubereitungsvorgangs nicht mehr eigens erwähnt.

IV 5 Gelbe Knoblauchsauce
Entspricht K 138.
Das Rezept stellt eine Variante zu So IV 4 dar; beschrieben werden nur die zusätzlichen Arbeitsschritte.

IV 6 Grüne Knoblauchsauce
Entspricht K 139.
sufer, *suber*, adj.: sauber, rein, schön (Lexer II,1283); die Kölner Handschrift und die Frühdrucke setzen *saur*: sauer → *süer wurz*, s.f.: Sauerklee; es scheint sich um einen Fehler der Solothurner Handschrift zu handeln, vgl. ähnlich III 30.
Das Rezept bietet wiederum eine Variante zu So IV 4, wobei ebenfalls nur die zusätzlichen Arbeitsschritte beschrieben werden.

IV 7 Weiße Knoblauchsauce
Entspricht K 140.
Auch dieses Rezept gibt eine Variante zu Rezept IV 4 an, bei der nur die zusätzliche Verwendung von Mandelmilch erwähnt wird.

IV 8 Knoblauchsauce mit Wurmsamen
Entspricht K 141.
wurm melsamen, s.m.: Wurmmehl; gemeint sein könnte der mehlartige Samen des Keulen-Bärlapp (Lycopodium clavatum), vgl. Marzell 2,1492; DW XIV,II,2282, Nr. 4, der zumindest in der Tierheilkunde Verwendung fand. - Die Frühdrucke setzen *wurmsamen*, s.m.: Name mehrerer als Wurmmittel dienender Samen (Blütenköpfchen) und Pflanzen, namentlich die Samen von Sisymbrium sophia L. und die aus den getrockneten Blütenköpfen der Artemisia cina Berg. gewonnenen flores cinae. (DW XIV,II,2284 mit Verweis auf Marzell 1,427 und Zitat des vorliegenden Rezepts nach einer undatierten Frühdruckfassung der "Küchenmeisterei"). - Die Kölner Handschrift hat *würmkrude*, womit ebenfalls eine Vielzahl von Pflanzen bezeichnet wird, deren Wirkung als wurmtreibend angesehen wurde (DW XIV,II,2277).

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

IV 9 Schalottensauce
Entspricht K 142.
Das Rezept ist aufgrund eines Blattverlusts in der Handschrift unvollständig überliefert. Auffällig ist indes, daß die Satzkonstruktion stärker als sonst üblich vom Text der Frühdrucke abweicht. Der Text des Wagner-Drucks sei zum Vergleich zitiert: *Wiltu machenein gutte salssen von aschloch. weych brot in wein vnd stoß den aschloch in dem selben brot vnd wein vnd saltz. treib in durch. vnd mach in ab mit ingwer. die salsse ist gut zu rinderen braten oder wiltprat.* (C V^{v})
Durch den Blattverlust sind in der Solothurner Handschrift vierzehn Rezepte ausgefallen, die sowohl von den Frühdrucken als auch von der Kölner Handschrift überliefert werden. Es handelt sich um die Nummern K 143-156, Saucen-, Senf- und Latwergenrezepte.

IV 24 [Latwerge für den Magen]
Entspricht K 157. Aufgrund des Blattverlusts fehlt dem Rezept in der Solothurner Handschrift der Anfang.
kleckel, s.m.: Glockenschwengel (Lexer I,1610); hier wohl ein ähnlich geformter Spatel oder Holzlöffel

IV 25 Latwerge für die Brust
Entspricht K 158.
allant, *alant*, *olant*, s.m.: Alant, Helmenkraut, Glockenwurz (Baufeld 6); in der Volksmedizin wird das aus der Wurzel des Alants gewonnene Öl bei Magen- und Lungenleiden sowie als Gallen- und Wurmmittel verwendet (Dt. Universalwörterbuch 113)
diptan, *diptam*, *diptamus*, s.m.: Weißer Diptam, Ascherwurz, Bienensaug, Eschenwurz, Specht-wurzel, Dictamen albus L. (Baufeld 53)
spicirie: vgl. Glossar und Kommentar zu So III 40.
venedisch zitwen, zusammengesetzt aus dem Substantiv *zitwen*, *zittwan*, *zitwer*, s.m.: Zitwer (Wurzelknolle der Kurkuma, Gewürz und Heilmittel), Curcuma zedoaria Rosc. (Baufeld 259; Hopf 188); und dem Adjektiv *venedisch*: venezianisch, aus Venedig kommend (Hopf 65). Das Adjektiv *venedisch* soll sicher nicht auf den Ursprungsort des Zitwer verweisen, sondern auf seine Herkunft aus dem über Venedig verlaufenden Orienthandel.
langer pfäffer (*pfeffer*), s.m.: Früchte von Piper longum L. (Baufeld 32). Es fällt auf, daß Langer Pfeffer nur für die Herstellung von Arzneien und von Essig, nicht aber zum Würzen anderer Gerichte verlangt wird (vgl. So V 6 und V 27).
calmus, s.m.: Kalmus, Acorus calamus L. (Baufeld 138); "schilfähnliche Pflanze mit schwertförmigen Blättern und dreikantigem Stengel. (...) Der als Heilmittel gebrauchte Wurzelstock riecht aromatisch. Der Kalmus stammt wohl aus Ostasien, er ist erst seit Mitte des 16. Jahrhunderts in Europa. Als ausländische Droge war er jedoch schon vorher in Mitteleuropa bekannt." (Marzell 1,110)
galgan, *galgant*, s.m. Galgant, Alpinia galanga L. (Baufeld 100); Alpinia officinarum Hance, Fam. der Ingwergewächse; Heimat: Südchina. Der Wurzelstock (Rhizoma Galangae) war früher eine hochgeschätzte Droge. (Marzell I,228)
stein würtz, s.f.: *steinbrëche*, *saxifraga* (Lexer II,1170); *steinbrëche*, s.f.: Steinbrech (so genannt, weil sie den Blasenstein zerbröckeln und abtreiben soll) (Lexer II,1163); Saxifraga aizoides (Marzell 4,13f.)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Die Zutaten zu diesem Rezept sind medizinische Kräuter und Drogen; es handelt sich also eher um ein medizinisches denn um ein kulinarisches Rezept; daß es sich dennoch unter den Kochrezepten befindet, belegt einmal mehr die große Nähe der Kochrezepte zur medizinisch-diätetischen Literatur.

IV 26 Gewöhnliche Krautgerichte
Entspricht K 159.
benetkol, s. m: Spinat (Wegener 19)
kompust, *compost*, *gumpest*, *kumpost*, s.m.: 1. Eingemachtes, Kompott; 2. Sauerkraut (lat. *compositum*) (Baufeld 148); gekochter und eingesäuerter Kohl (Wegener 19)
grus, *gruose*, s.f.: Saft der Pflanzen (Lexer I,1105)
gemacht vntz an die stat: wörtlich: bereitet bis zu Ende; worauf sich dies bezieht, ist nicht eindeutig; in der Übersetzung wird es auf das Erhitzen bezogen.
Die Beschreibung ist kein Rezept im eigentlichen Sinne, sondern eine Anweisung zum Vorbereiten von verschiedenen Arten von Kohl- oder Krautgerichten.

IV 27 Von eingesäuertem Kraut, das Kraut wohlschmeckend macht
Entspricht K 160.
wachalter: Wacholder; alemannisch-schwäbische Namensform, zu der ähnliche auch im Rheinischen zu verzeichnen sind; *krametper* (W) und *kranwetber* (P) sind die bairischen Namensformen des Juniperus communis L. (Marzell2,1072-1093)
vor wol gesottenn: *vor wol geschwert* (W); *vor wol gesaurt* (P); *vor wol gesubert* (K): Es erscheint denkbar, daß P und K auf die Spur der Vorlage führen; *geschwert*, das keinen Sinn ergibt, läßt sich erklären als Verlesung aus *geswert*, wobei <w> den Vokal /u/ oder die Kombination von Vokal /u/ und stimmlosem Reibelaut /f/ in der Schreibun <v> (also <vv>) wiedergab, aber vom Abschreiber nicht mehr vokalisiert wurde, zumal er wohl von vollzogener nhd. Diphthongierung ausging, also *gesawert* oder *gesaubert* hätte erwarten können. Die Solothurner Handschrift hatte vielleicht ihrerseits bereits eine an diesem Punkt unverständliche Vorlage.
droffe (Verschreibung?), vgl. *dorse* (W; P; K), *torse*, s.m.: Kohlstrunk (Lexer II,1468)
versturtzen, sw.v.: stürzend umwenden, umstürzend ausgießen (Baufeld 86)
Die Beschreibung der Arbeitsvorgänge ist nicht ganz nachvollziehbar, insbesondere was die Behandlung des Kohlkopfes und des Topfes angeht, nachdem der Kohlkopf in den Topf gestürzt wurde. Erreicht werden soll wohl, ausgehend von einem rohen Kohlkopf, ein ähnlicher Geschmack, als wäre der Kohl eingesäuert, also zu Sauerkraut verarbeitet.

23^{v} beginnt der 5. Teil: Von Essig und Wein.
Der Schreiber führt die Zählung der Rezepte wiederum über den Kapitelanfang hinaus fort, wobei das erste Rezept des 5. Teils keine Nummer erhält und vor dem zweiten Rezept fälschlicherweise die Zahl xxx (statt xxviiij bzw. ij) steht.

V 1 Essig aus sauren Trauben
Entspricht K 161.
sufristenn: Superlativ zu *sûfer*, *sûber*, adj.: sauber, rein, schön (Lexer II,1283); die Lesart der Drucke (*seůrsten* W; P: "sauersten") bzw. von K (*süersten*) ist hier sicher vorzuziehen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

heffenn: *hebel*, *hefe*, s.m.n.: Hefe (Lexer I,1199); hier ist der sich bei der Essigherstellung bildende Bodensatz (Essigmutter) gemeint, der jeweils entfernt werden muß, um die Geschmacksbildung nicht zu beeinträchtigen.
Beschrieben wird die Herstellung von Essig aus sauren Weintrauben mit Hilfe von altem Essig; die darin enthaltenen Bakterien oxidieren den Saft und verwandeln ihn in teilweise Essigsäure. Dasselbe passiert mit Wein oder weinhaltigem Alkohol, sobald er nicht luftabgeschlossen gelagert wird; vgl. This-Benckhard (1996), S. 217f..

V 2 Essig aus Wein
Entspricht K 162.
Beschrieben wird die Herstellung von Essig auf der Basis von altem Wein. Vgl. V 1. In der Solothurner Handschrift fehlt der Hinweis, den sowohl die Kölner Handschrift als auch die Drucke führen, daß das Fäßchen nur zu Hälfte gefüllt sein soll; das ist wichtig, damit die Bakterien genügend Luft für den von ihnen geleisteten Oxidationsprozeß haben.

V 3 Essig aus Wein
Entspricht K 163.
verstampfen, *verstempfen*, sw.v.: stampfend verschließen, festmachen, zustampfen (DW XII,I,1523); in So verwendet, wo K, W und P *verstoppen* bzw. *verstopfen* schreiben; vgl. auch Rezepte So IV 3; V 13; 16.
Beschrieben wird die Herstellung von Essig aus Wein mit Hilfe von Essigbakterien aus Essigresten in einem Krug.

V 4 Essig aus Wein mit Hilfe von Sauerteig
Entspricht K 164.
In diesem Rezept soll der Säuerungsprozeß durch die Zugabe Sauerteig ausgelöst werden.

V 5 Essig aus Wein
Entspricht K 165.

V 6 Essig aus Wein mit Hilfe von rohem Sauerteig
Entspricht K 166.
Beschrieben wird die Herstellung eines gewürzten Essigs auf der Basis von Wein und mit Hilfe von rohem Sauerteig.

V 7 Essigherstellung im Schnellverfahren
Entspricht K 167.
Das Rezept zeigt, daß Schnellverfahren zur Herstellung von Speisen bzw. Zutaten nicht erst eine Erfindung der Neuzeit sind.

V 8 Essig in Trockenform als Traubenkernpulver transportieren
Entspricht K 168.
Auch das Verfahren zum Dehydrieren von essighaltigem Traubenkern-Pulver mutet modern an und entspricht dem Bedürfnis, trotz der zunehmenden Mobilität im Spätmittelalter kulinarisch

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

adäquat versorgt zu werden. Zu bedenken ist dabei, daß Gefäße, in denen Essig in flüssiger Form hätte transportiert werden können, zerbrechlich und unpraktisch gewesen wären.

V 9 Essig in Trockenform mit Hilfe von Brot
Entspricht K 169.
Auch dieses Rezept antwortet auf das Bedürfnis, trotz zunehmender Mobilität mit Grundzutaten des Essens versorgt zu sein.

V 10 Essig in Trockenform mit Hilfe von Weinstein
Entspricht K 170.
In den Frühdrucken schließt sich noch eine Empfehlung zum Würzen an: *du magst auch langen pfeffer gar wenig vnter den weinstein reiben* (W; P): Du kannst auch ein klein wenig Langen Pfeffer unter den Weinstein reiben.

V 11 Essig aus Bierwürze
Entspricht K 171.
bir würtz, s.f.: Die aus Malz nach wiederholtem Aufguß von heißem Wasser ausgezogene süße und klebrige Feuchtigkeit, ehe sie gehopft und Bier wird, auch bloß "Würze" genannt (DW II,2)
vffstossen, st.v.: aufstoßen, gären (DW I,752)
Aus Malz hergestellter Essig schmeckt milder als Weinessige.

V 12 Die Säure des Essigs durch einen Weidenholzspund bewahren
Entspricht K 172.
Eigenschaft des Weidenholzes, Säure zu bewahren und zu vermehren, ist vielleicht mit der adstringierenden Wirkung in Verbindung zu bringen, die Konrad von Megenberg der Rinde und den Blättern des Weidenbaums zuschreibt: *sein rind und seineu pleter habent die kraft, daz sie zusamen zihent und stark machent* (Buch der Natur, IV,46, S. 347, Z. 13ff.).

V 13 Wein zur Kräftigung des Körpers
Entspricht K 173: *Vinum ad confortandum Stomachum frigidum*
kandel, s.n. *kante*, s.f.: 1. Kanne (Haushaltsgerät); 2. kleines Hohlgefäß, Zinnkanne zur Arzneibereitung (Baufeld 139)
verstampfen, *verstempfen*, sw.v.: stampfend verschließen, festmachen, zustampfen (DW XII,I,1523); in So verwendet, wo K, W und P *verstoppen* bzw. *verstopfen* schreiben; vgl. auch Rezepte So IV 3; V 3.
Dem Rezept liegt die Vorstellung der Humorallehre zugrunde, nach der die vier Körpersäfte, Blut, Schleim, gelbe und schwarze Galle, im Körper in einem ausgewogenen Verhältnis vorhanden sein müssen, damit der Körper weder zu warm noch zu kalt und weder zu feucht noch zu trocken im Sinne der Humorallehre ist. Einem Ungleichgewicht der Säfte, einer Dyskrasie, welche sich in einem Übergewicht an Feuchtigkeit oder Trockenheit bzw. an Hitze oder Kälte im Körper äußert, kann dieser Lehre zufolge durch komplementäre Ernährung abgeholfen werden, da auch die Nahrungsmittel durch die Primärqualitätenpaare feucht / trocken und warm / kalt gekennzeichnet sind. Ein Zuviel an Kälte, wie im vorliegenden Fall, kann demnach mit Speisen oder Getränken ausgeglichen werden, die sich durch die Primärqualität Wärme aus-

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

zeichnen, wie bestimmte Kräuter und Gewürze (z.B. gelten Bertramkraut, Gartenkresse, Nüsse, Zwiebeln als heiß und feucht, Eppich, Basilikum, Dill, Galgant, Pistazien oder Senf [vgl. dazu K 153] als heiß und trocken) oder etwa der Zucker (heiß und feucht); vgl. dazu Zotter (1988), S. 294. Zur Humorallehre ausführlicher: Kommentar zu So V 23; ferner Schönfeldt (1962), Schöner (1964).

V 14 Würzwein für Kranke
Fehlt K.
knospel, s.m.: 1. Knospe; 2. Knorpel; 3. Gewächs, Geschwulst, Körperauswuchs (Baufeld 146); hier ist das in einem Tüchlein abgebundene Gewürz gemeint, das die Form einer Geschwulst hat: Beutelchen.
kandel, vgl. So V 13.
Auffällig an diesem Rezept ist die relative Präzision der Mengen- und Zeitangaben: Genannt wird sowohl die Menge des Weins als auch die der Gewürze; außerdem enthält das Rezept genaue Angaben über die Häufigkeit und die Zeitpunkte der Verabreichung des Würzweins. Solche Genauigkeit entspricht dem Brauch der medizinischen Rezepte, zu denen dieses Rezept ja auch zu zählen ist.

V 15 Alantwein
Fehlt K.
olant → *allant* vgl. So IV 25
Wie schon Rezept V 14 handelt es sich in diesem Rezept um einen Würzwein, der, ohne daß dies hier allerdings explizit gesagt würde, vor allem kurative Funktion haben dürfte; vgl. explizit dazu vor allem Rezept Nr. V 18. Den Abschluß bilden Angaben zur möglichen Variation des Rezepts.

V 16 Meerrettichwein
Fehlt K.
verstampft: verschlossen; vgl. So IV 3; V 3; 13.
rüwig, *riuwec*, adj.: bekümmert, betrübt, traurig; bereuend, reuig, bußfertig (Lexer II,473). Die Frühdrucke haben an dieser Stelle *gering* (W; "leicht, schnell bereit, behende", Lexer I,882) bzw. *gewert* (P; "ihm wird gewährt"); die Bedeutung der Stelle ist nicht eindeutig zu klären.
Auch bei diesem Rezept handelt es sich um einen vornehmlich zu medizinischen Zwecken verwendeten Würzwein.

V 17 Wein aus Bromberen
Entspricht K 174: *Vinum de morisrubi*.
Am Ende des Rezepts wird seine medizinische Wirksamkeit mitgeteilt: Wie schon der Würzwein in Rezept V 13 soll auch der Brombeerwein gegen eine zu starke Kälte des Körpers bzw. des Magens wirken.

V 18 Zwiebelwein
Entspricht K 175.
driackel, *driaker*, *tiriaca*, *torian*, *dryakir*, *tyriak*, s.m.: Theriak (Mittelalterliches Allheilmittel aus vielen Bestandteilen. Gepulverte Pflanzenteile, z.B. Enzianwurzel, Osterluzeiwurzel,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Lorbeeren, Wacholderbeeren, wurden mit Myrrhe und Honig zu einer Latwerge verarbeitet, der man beim Großen Theriak auch Opium und Schlangenfleisch beifügte) (Baufeld 57)
nesel wúrtz, s.f.: Adiantos (Lexer II,63); bei Marzell unter diesem Namen nicht verzeichnet; die Wurzel der Nessel (DW VII,619)
...magenn, der ein fúrst ist der gelider: Hinter dieser Bezeichnung steht die Vorstellung vom Körper als Analogon zur Gesellschaft; wie in der Gesellschaft jeder sozialen Gruppe eine Funktion mit dem Ziel der Bewahrung des Ganzen zugesprochen wurde (die *laboratores*, die das Land bearbeitenden Bauern sorgten für die Ernährung aller; die *pugnatores* oder *milites*, die Kämpfer oder Ritter, kümmerten sich um die Verteidigung aller, die *oratores*, die Geistlichen beteten für das Seelenheil aller), so wurde jedem Körperteil eine Funktion zur Erhaltung der Gesundheit des Körpers zugedacht.
Am Schluß dieses Rezepts wird explizit Bezug genommen auf die wissenschaftliche Medizin, nach deren Aussagen den Saucen eine überwiegend kurative Funktion zukomme; vgl. dazu auch Rezept Nr. V 15. Daß dabei die namentlich nicht genannten Gewährsleute, auf die der Kompilator sich bezieht, in der Solothurner Handschrift als *die meister des alten testements der arcenie* bezeichnet werden, zeigt, daß er deren Autorität in die Nähe derjenigen der religiösen Wahrheit rückt. Sowohl in der Kölner Handschrift als auch in den Frühdrucken fehlt die Erwähnung des *alten testements*. Aussagen wie die über die Bedeutung der Saucen für die Gesundheit belegen den genetischen Zusammenhang zwischen der kulinarischen Rezeptliteratur und der Medizin, insbesondere der Diätetik. Vgl. dazu auch van Winter (1993), Jansen-Sieben (1994), Weiss-Adamson (1995).

V 19 Wermutwein bzw. -sauce
Entspricht K 176.
Der Wermut, Artemisia Absinthium L. (Marzell 1,420-425) ist für seinen bitteren Geschmack bekannt und hat seit alters her als Heilpflanze gegolten. Auch in diesem Rezept wird die enge Verbindung von kulinarischen und medizinischen Rezepten erkennbar, hier überdies erweitert um den Aspekt der umgebenden Luft sowie der Einflüsse der Landschaft auf die Gesundheit, wie sie unter den sechs *res non naturales* im Abschnitt *aer* behandelt werden; vgl. dazu "Res non naturales", in: LdM VII,751f.

V 20 Nesselwein, Nesselessig
Entspricht K 177.
allan, *alaun*, *aland*, *alumen*, *alun*, *gallaun*, s.m.: Alaun, Kalium-Aluminum-Sulfat (Baufeld 6)
Ein rein medizinisches Rezept zur äußerlichen Anwendung.

V 21 Bleicher Teint bei schlimmem Magen
Entspricht dem Anfang von K 178.
Es folgen Beschreibungen des Aussehens eines Menschen in Abhängigkeit von bestimmten Krankheiten. Damit ist der Übergang vom kulinarischen Rezeptbuch zum Buch mit medizinischen Ratschlägen endgültig vollzogen.

V 22 Kurieren eines verschleimten Magens
Fehlt K.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

verslimpt, part.prät., verbale Ableitung von *slîm*, s.n.: Schleim, Schlamm, klebrige Flüssigkeiten (Lexer II,980): völlig mit Schleim gefüllt; als Verb in den Wörterbüchern nicht belegt. Das Verb *slîmen*, sw.v., wird mit "schlemmen, schwelgen" wiedergegeben. Der *verslimpte* Magen kann also Ergebnis von zu vielem Schlemmen sein.
purgieren, sw.v.: 1. reinigen, läutern; 2. die Verdauung durch Abführmittel befördern (Baufeld 45)

V 23 Anzeichen eines kalten Magens
Entspricht dem Hauptteil von K 178.
yupzung, s.f.: lautmalerischer Ausdruck, Analogiebildung zu; *ruptzung* (W; P), *roffezunge*, s.f.: das Aufstoßen, Rülpsen (Lexer II,482)
hesschung, s.f.: substantivische Ableitung von *heschen*, sw.v.: schluchzen (Lexer I,1278); 1. das Schluchzen, Keuchen, Aufstoßen, der Schlucken, Schluckauf; 2. Auswurf beim Husten (Baufeld 126)
sprentzen, *spurtzen* (W; P), *spirzeln*, sw.v.: speien, spucken (Lexer II,1098)
Die Rede vom kalten Magen ist in den Kontext der Säftelehre zu stellen: Nach der auf Hippokrates und seine Schüler zurückgehenden Lehre von den vier Säften besteht der Mensch aus Blut (lat. *sanguis*), Schleim (gr. *phlegma)*, gelber (oder roter) Galle (gr. *cholé*) und schwarzer Galle (gr. *melagcholé*). Diese Säftelehre wurde mit der Elementenlehre verbunden, nach der die Welt (der Makrokosmos) und der Mensch (Mikrokosmos) aus den vier Elementen Feuer, Wasser, Luft und Erde besteht. Jedem dieser vier Elemente und jedem der Säfte können zwei Primärqualitäten zugeschrieben werden: Luft und Blut sind feucht und warm, Wasser und Schleim sind kalt und feucht, Feuer und gelbe (bzw. rote) Galle sind warm und trocken, Erde und schwarze Galle sind kalt und trocken. Prinzipiell sind die vier Säfte im Menschen in einem ausgewogenen Verhältnis vorhanden; durch das spezielle Mischungsverhältnis der Säfte in einem Menschen kann jedoch ein leichtes Übergewicht eines Saftes entstehen, was dann die individuelle Konstitution dieses Menschen, sein Temperament (von lat. *temperare* "mischen"), prägt: Dominiert das Blut, ist er ein Sanguiniker; überwiegt der Schleim, ist er ein Phlegmatiker; hat er ein leichtes Übergewicht an gelber Galle, ist er ein Choleriker; tritt die schwarze Galle in den Vordergrund, hat man es mit einem Melancholiker zu tun. Da auch den einzelnen Nahrungsmitteln - als Bestandteilen des Makrokosmos - die Primärqualitätenpaare zugeschrieben werden, kann der Mensch durch ausgewogene Ernährung dazu beitragen, seine Gesundheit zu bewahren. Krebse oder Früchte, die nach dieser Lehre von kalter und feuchter Natur sind, müssen durch Gewürze "temperiert" werden, die als warm und trocken gelten, wie etwa Ingwer, Zimt oder Nelken. Besteht nun aber ein krasses Mißverhältnis der Säfte und damit der Primärqualitäten im Körper, so erkrankt der Mensch. Heilung kann nach der Lehre der Humoralpathologie durch eine kompensatorische Ernährung befördert werden. Herrscht also beispielsweise ein Übergewicht an Kälte und an Feuchtigkeit im Körper, so muß der Patient auf Fisch oder auf Milch verzichten, die beide auch als feucht und kalt gelten. Statt dessen sollte er Nüsse essen oder seine Speisen mit als trocken und warm qualifizierten Gewürzen, wie Pfeffer, Knoblauch, Petersilie, versetzen. Hinter diesen diätetischen Lehren steht die Vorstellung, daß Ausgewogenheit und Mäßigung Grundbedingung für ein gesundes Leben sind, ein Postulat, das im Mittelalter ein Grundsatz nicht nur der Medizin, sondern auch der Ethik ist. - Die Anzeichen des kalten Magens, die hier beschrieben werden, verweisen im ersten Teil auf ein Übergewicht an *phlegma* (kalt und feucht), im zweiten Teil auf ein Übergewicht an schwarzer Galle (kalt und trocken). Zur Humorallehre vgl. ausführlich

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Schönfeldt (1962), Schöner (1964). Vgl. auch die extrem verknappten Hinweise in So V 36. Zur Melancholie als einer Form der Dyskrasie vgl. Klibansky, Panofsky, Saxl: Saturn und Melancholie (1992).

V 24 Zeichen eines zu heißen Magens
Entspricht K 179.
Auch die Beschreibung des zu heißen Magens ist auf dem Hintergrund der Säftelehre zu verstehen, vgl. dazu den Kommentar zu So V 23.

V 25 Diätetische Hinweise gegen einen zu heißen Magen
Entspricht K 180.
ampfer, s.m.: Ampfer, Sauerampfer (Baufeld 8); nach Ibn Butlan zum Temperieren von Spinat und Mangold zu verwenden, gilt also als kalt und trocken (vgl. Zotter [1988], S. 197,5)
melde, s.f.: Melde, Atriplex hortensis L. (Baufeld 168); nach Marzell 1,510-516 gibt es mehrere Sorten Melde, von denen vornehmlich die Gartenmelde (Atriplex hortense L.) im Mittelalter als Blattgemüse (wie Spinat zubereitet) verwendet wurde (S. 512). Bei Ibn Butlan wird sie als Gegengewicht zur kalten und trockenen Komplexion der Linse als deren Beigabe empfohlen (Zotter [1988], S. 168,5,5), muß also dort als heiß und feucht bewertet worden sein (vgl. den ebenfalls als Gegengewicht zu Linsen empfohlenen Mangold (ebd. S. 178,3,1).
lattuca, s.m.,f., *lattich*, *lactuke*, *lactuca*: Lattich, Gartensalat, Lactuca sativa L. (Baufeld 157); gilt nach Ibn Butlan als kalt und feucht (vgl. Zotter [1988], S. 172,1,1)
Die hier erwähnten Nahrungsmittel werden nach gängigen Nahrungsmitteldiätetiken als kalt qualifiziert und sollen daher als Gegenmittel gegen einen zu heißen Magen wirken.

V 26 Weitere Arznei gegen einen zu heißen Magen
Entspricht K 181.
huß würtz, s. f.: Hauswurz, Sempervivum tectorum L. (Baufeld 123)
ybisch, s.m., *eibisch*, *ewisch*, *ibisch*, *ybisch*: Echter Eibisch, Althaea officinalis L. (Baufeld 63); gilt nach Ibn Butlan zwar als gemäßigt warm, ist aber dennoch "allen Komplexionen, allen Lebensaltern dienlich, zu allen Jahreszeiten und in allen bewohnten Ländern" (Zotter [1988], S. 228,4,6).

28^{v}, Z. 3: Wiederholung des Kapiteltitels innerhalb des Textes (vgl. richtige Plazierung des Kapiteltitels fol. 23^{v}, Z. 25; Wiederaufnahme als Kolumnentitel bereits fol. 23^{v}, 25^{r} und 26^{v}); vermutlich begann hier in der Vorlage eine neue Seite mit Kolumnentitel, der vom Schreiber fälschlich in den Text übernommen wurde. Vgl. Kommentar zu fol. 18^{v}; anders als dort entspricht hier der Titel aber nicht einem Seitenbeginn im Druck Wagners von 1490.

V 27 Arznei gegen kalten Magen
Entspricht K 182.
galgan,: Galgant → Glossar
zittwen: Zitwer → Glossar
langen pfäfer: Langer Pfeffer → Glossar
paris korn, *paradiskörner*, *barerskörner*, pl.: Paradieskörner, Kardamom (Samen von Amomum malegueta Roscoe) (Baufeld 22)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

confect, s.n.: 1. Süßigkeit, eine Art kandierter Früchte, Zuckerbackwerk (kein Konfekt im heutigen Sinne); 2. eine Latwerge aus mehreren Drogen und Zucker oder süßem Saft (Baufeld 148); hier ist letzteres gemeint.
salvan: W und P haben *saffran*; man könnte an Salbei (Salvia officinalis L.) denken, belegt in den auch Formen *salbe*, *salvei*, *salvi*, *selbe* (Baufeld 199), der als warm und trocken gilt (vgl. Groß-Schützener Gesundheitslehre [1943], Nr. X,21, S. 139); aufgrund der doppelten Bezeugung von *saffran* in den Drucken übersetze ich jedoch "Safran", der ebenfalls als warm und trocken gilt (vgl. Zotter [1988], S. 175,4) und daher die feuchte und kalte Natur der Fische ausgleichen kann.
gumpst kontrahierte Form von *kumpost* (so *W*; *P*): Sauerkraut
Die Arznei wird zusammengestellt aus Kräutern und Gewürzen, die überwiegend als warm im Sinne der Humorallehre gelten. Vom Verzehr von Fischen wird abgeraten, weil diese als in hohem Grade feucht und kalt gelten. Typisch für Arzneien sind wiederum die genauen Mengenangaben und die Vorschriften zur Einnahme.

V 28 [Weitere Mittel gegen kalten Magen]
Entspricht K 183.
Bibennellen, *bibernell*, *pipenelle*, s.f.: Bibernelle, Pimpinelle, Pimpernell (frz. angelehnt an Biber), Pimpinella saxifraga L. (Baufeld 34)
zitwenn: Zitwer (Wurzelknolle der Kurkuma, Gewürz und Heilmittel), Curcuma zedoaria Rosc. (Baufeld 259; Hopf 188)
Betont wird wiederum die diätetische Wirkung der genannten Gewürze und Kräuter; im Unterschied zu So V 27 wird aber nicht die Herstellung eines latwergeartigen Heilkonfekts beschrieben, sondern die Gewürze werden als pulverisierte Beigabe zum Essen bzw. als Basis für diätetisch wirksame Saucen genannt. Ähnlich wie in So V 18 wird auf die diätetische Funktion von Saucen abgehoben, hier indes ohne Verweis auf medizinische Autoritäten.

V 29 [Weitere Mittel gegen kalten Magen]
Fehlt K.
ertrauch, s.m.: Erdrauch, Fumaria, Mohngewächs (Baufeld 71)
in wasser gebrantten dehoragine: Dieser Abschnitt ist unverständlich; er wird daher mit Hilfe des Textes von P rekonstruiert *in wasser gebrant de boragine absintheo* [P]: gebranntes Wasser mit Borretsch und Absinth.
anza ?; *anī* W; P
mertram: ich übernehme den Wortlaut der Drucke: *mentha*, da *mertram* in den Wörterbüchern nicht belegt ist.
oximel, *ximel*, *xi mel*, s.m.: Essig und Honig; eine aus Essig und Honig zubereitete Latwerge (Arznei) (Baufeld 185)
Der Schluß dieses ins Lateinische überwechselnden diätetischen Rezepts ist in So nicht erhalten, wird aber von beiden Drucken geboten. Das ist ein Beleg dafür, daß So nicht Vorlage der Drucke sein kann. Die in den lateinischen Wörtern sich häufenden Fehler deuten darauf hin, daß der Schreiber (oder der Schreiber seiner Quelle) des Lateinischen nicht sehr mächtig war. Der Wechsel der Sprache kann bedingt sein durch die Quelle oder der Absicht entspringen, nur die (lateinisch gebildeten) medizinischen Fachleute ansprechen zu wollen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

V 30 [Mittel für Arme und Reiche gegen kalten Magen]
Fehlt K.
dyallagallgan, *diagalanga*, s.: eine Arznei aus Galgant (Baufeld 51); sie wird u.a. im Arzneibuch des Ortolf von Baierland erwähnt, der daher als Quelle für diese Information in Frage kommt.
diacimentus, *diaciminum*, s.: Latwerge aus römischem Kümmel (Baufeld 51). Auch diese Arznei wird im Arzneibuch des Ortolf von Baierland genannt.
Unterschiedliche Behandlungsmethoden für Arme und Reiche sind keine Erfindung der Neuzeit: Während hier dem Armen geraten wird, sich mit Hausmitteln wie warmem Bier zu kurieren, wird dem Reichen der Rückgriff auf die professionelle Medizin und Therapeutik geraten.

V 31 [Rezept gegen Appetitlosigkeit]
Entspricht K 184.
Die Sauce, die den Appetit stimulieren soll, demonstriert erneut, daß kulinarische und medizinische Rezepte ein Amalgam eingehen können.

V 32 [Mäßigung beim Essen)
Entspricht K 185.
Das Prinzip der Mäßigung, das hier auf die Menge der zu konsumierenden Speisen bezogen wird, entspricht einem Grundprinzip mittelalterlicher Ethik, das sich bereits aus der Antike herleitet.

V 33 [Gefahren für den Magen]
Entspricht K 186.
Auch hier liegt das Prinzip der Ausgewogenheit und der Mäßigung, bezogen auf das Würzen und die Art des Garens (oder auf die Zusammensetzung nach den Primärqualitäten im Sinne der Humoralpathologie) zugrunde.

V 34 [Gefahren bei fehlendem Stuhlgang]
Fehlt K.
Die Drucke sind bei der Angabe der drohenden Gefahren variantenreicher: W: *er gewint die schnoppe oder gewint den stein oder er hat in gereit* (er bekommt Schnupfen oder einen Stein oder er hat ihn bereits); P: *er gewynt die struche oder den stein oder hat in gereyt* (er bekommt Schnupfen [bzw. Rheuma, vgl. Baufeld 228] oder den Stein oder er hat ihn bereits).

V 35 [Purgieren]
Entspricht K 187.
purgieren, sw.v.: 1. reinigen, läutern; 2. die Verdauung durch Abführmittel befördern (Baufeld 44f.). Die Vorstellung, daß die Körpersäfte durch das Ausscheiden überflüssiger und daher schädlicher Stoffe gereinigt werden müßten, wurzelt in der Säftelehre (vgl. dazu Kommentar zu So V 23), der zufolge Krankheiten vor allem aus Störungen des Gleichgewichts der Säfte entstehen. Eine der Therapiemöglichkeiten bestand demnach darin, mit Hilfe von Purgantia, also Mitteln, welche die Reinigung der Säfte befördern sollten, die störenden Stoffe aus dem Körper auszuscheiden. Purgantia können abführende, Erbrechen provozierende, Niesen erregende, harn- oder schweißtreibende Wirkung haben. Die darmentleerenden (Laxativa) und die Brechreiz hervorrufenden Mittel (Vomitiva) waren die gebräuchlichsten Purgantia; daneben war vor allem

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

der Aderlaß verbreitet, der auch präventiv zur Erhaltung der Gesundheit betrieben wurde. Insbesondere der Erfolg des Aderlassens galt als abhängig von Jahres- und Tageszeit, vom Tierkreiszeichen, dem Alter und dem Geschlecht des Patienten usw.; es ist daher nicht verwunderlich, daß hier den Angehörigen unterschiedlicher nationaler Herkunft jeweils andere Vorgehensweisen als die idealen Purgierungsmethoden zugeordnet werden. Vgl. dazu Art. "Aderlaß", LdM I,150f. sowie "Purgativa", LdM VII, 328-330.

V 36 [Makrokosmos und Mikrokosmos]
Fehlt K.
tempperatur, *temperatur*, s.f.: gehörige Mischung (Lexer II,1420)
menglich, *menniglich*, *mencklich*, *meniglich*, pron.: jedermann (Baufeld 169); W und P setzen hier *messigklich* ("in Maßen"), was im Argumentationskontext sinnvoller erscheint.
gebräch, s.n.: 1. Mangel, Störung, Übel; 2. Gebrechen, Brechen, Krankheit (Baufeld 102); hier ist die weibliche Unpäßlichkeit während der Periode gemeint.
Den Abschluß bildet ein äußerst knapper Abriß der Elementenlehre, die - ohne die Terminologie aufzurufen - von der Analogie zwischen Makrokosmos (Welt) und Mikrokosmos (Mensch) ausgeht und vermischt wird mit Ethiklehre; beide konvergieren darin, daß sowohl die medizinische als auch die moralische Lehre Mäßigung vom Menschen verlangen, ein Agieren, das die Extreme vermeidet und so zu körperlichem und seelischem Wohlbefinden führen soll. Letztlich dienen also auch die Rezepte des Kochbuchteils diesem Ziel.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

3. Die Kölner Handschrift GB 4° 27

3.1. Beschreibung der Handschrift, Bestimmung der Schreibsprache und Editionsprinzipien

3.1.1. Beschreibung der Kölner Handschrift GB 4° 27

Die Kölner Handschrift GB 4° 27 liegt im Historischen Archiv der Stadt Köln. Die Signatur verweist auf ihre Provenienz aus der Sammlung der ehemaligen Gymnasialbibliothek, in der die Bestände der Ende des 18. Jahrhunderts aufgelösten Kölner Klöster und Gymnasien zusammengefaßt wurden. Um 1800 wurde diese Gymnasialbibliothek der kurz zuvor von der französischen Departementsverwaltung gegründeten École centrale (Zentralschule) zur Verfügung gestellt.[1] Die Handschrift GB 4° 27 ist eine Papierhandschrift im Quartformat (19,5 x 13,5 cm) von 62 Blatt Umfang[2], die in alter Zählung mit arabischen Ziffern durchgezählt sind. Allerdings fehlen Bl. 9-12, ohne daß Textverlust damit einherginge; da keine Blätter herausgetrennt worden zu sein scheinen (vgl. die Lagenbeschreibung), bleibt nur der Schluß, daß bei der Paginierung ein Fehler unterlief. Ein zwischen Bl. 6-7 eingebundenes Querblatt ist herausgerissen; der verbliebene Rest läßt erkennen, daß auf dem Blatt ausgelassener Text (zu Rezept Nr. 51) nachgetragen war, auf den ein Verweiszeichen auf Bl. 7^{r} hindeutet.

Das gut erhaltene Papier hat zwei verschiedene Wasserzeichen: Zum einen ein Wappenschild mit zwei Lilien übereinander (nicht bei Briquet) sowie zum andern ein Wappenschild mit nur einer Lilie (in etwa ähnlich Briquet Nr. 1741)[3]. Es ist einspaltig mit schwarzer Tinte in einer gut lesbaren gotischen Buchschrift-Bastarda beschrieben. Der Schriftspiegel umfaßt durchschnittlich 36 Zeilen. Die Überschriften bzw. ersten Zeilen vor allem der recto-Seiten sind zum Teil durch Beschnitt beschädigt. Die sechs Lagen lassen sich, soweit erkennbar, wie folgt beschreiben: Auf ein Quaternio folgt ein Quinternio, dem das erste Blatt fehlt: Vor fol. 13 fehlt ein Blatt; fol. 13 ist an den Falz eines weiteren abgeschnittenen Blatts geklebt; es schließen sich ein Sexternio und zwei Quinternionen an, deren letztem das letzte Blatt fehlt. Vom darauffolgenden letzten Quinternio ist das erste Blatt abgetrennt (dessen Falz ist noch vorhanden) und durch ein eingebundenes Einzelblatt (fol. 56) ersetzt. Chroustsche Lagenformel: IV^{8}-1+V$^{23\ (19)}$+ VI$^{36\ (32)}$+V$^{46\ (42)}$+V-1$^{55\ (51)}$-1+1$^{56\ (52)}$+V$^{66\ (62)}$.

Der Einband ist neu; vom ursprünglich grünen Schnitt sind noch Spuren erhalten.

---

1 Vgl. dazu Die theologischen Handschriften des Stadtarchivs Köln. Teil 1: Die Folio-Handschriften der Gymnasialbibliothek. Beschrieben von Joachim Vennebusch. Köln etc. 1976 (= Mitteilungen aus dem Stadtarchiv von Köln. Sonderreihe: Die Handschriften des Archivs. Heft 1: Die theologischen Handschriften, Teil 1), S. IX-XIII.

2 Vgl. Handschriftencensus Rheinland. Hrsg. v. Günter Gattermann. Bearb. v. Heinz Finger, Marianne Riethmüller u.a. Wiesbaden 1993 (= Schriften der Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf 18), S. 1006.

3 Vgl. dazu Die deutschen und niederländischen Handschriften. Bearbeitet von Karl Menne. Köln 1931, 1937 (= Mitteilungen aus dem Stadtarchiv von Köln. Sonderreihe: Die Handschriften des Archivs Heft X, Abt. 1, I u. II), S. 440.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Die Handschrift enthält:

1. auf Bl. 1^{r}-30^{v} alter Zählung ein Kochbuch in fünf Teilen: 1. Teil: Anf. Bl. 1^{r}: *Das Jrst Van fasten spieß* - Schluß Bl. 8^{v}: *Ein Muß von Mandeln vnd fischen*; 2. Teil: Anf. Bl. 13^{r}: *Ander teil dißs buchs* - Schluß Bl. 17^{r}: *Ein gebacks von kelberlungen*; 3. Teil: Anf. Bl. 17^{r}: *Das dritte teil von Eier Spiese* - Schluß Bl. 25^{r}: *So nym milchsmaltz lois nit ane bornen*; 4. Teil: Anf. Bl. 25^{r}: *Das vierd teil sagt von Sulsen* - Schluß Bl. 27^{v}: *Compest balde zu machen Suer ... vnd lois zu vallen Erspalt iß dan gar güß essig ader senff dar ane vnd trags fur also kalt*; 5. Teil: Anf. Bl. 28^{r}: *Das funfe teil sagt von Essighe* - Schluß Bl. 29^{v}: *Attende wo man den wermud (...) giftig wurm nit hyn* - Es folgen, in deutscher Sprache mit meist lateinischen Überschriften, Rezepte gegen Magenerkrankungen (Bl. 29^{v}-30^{v}), die ebenfalls zu dem Kochbuch gehören: Anf. Bl. 29^{v}: *Signa stomachi frigidi: Ein bleichs angesicht Vff reüzcüng Slickung* - Schluß Bl. 30^{v}: *Require alias medicinas Stomaticales In libro medicinali In capitulis de Merj et Stomacho*.

2. auf Bl. 31^{r}-34^{v}: Rezepte gegen die Pest in lateinischer Sprache, darunter Bl. 32^{r}-34^{v} *Modus de preseruandi a peste* Theodorici de Meschede Artium et Medicine doctoris[4].

3. auf Bl. 34^{v}: ein (lateinisches) botanisches Register ("Amaricus ... Viola");

Bl. 35^{r}-49^{r} sind leer;

4. auf Bl. 50^{r}-66^{r} einen Traktat über Bienenzucht, Honig und Wachs in lateinischer Sprache, insgesamt 13 Kapitel; Anf. Bl. 50^{r}: *Sedes et locus congruus palladius*; Bl. 57^{r} *Ex speculo Vincentij Arutan* - Schluß Bl. 66^{r}: *etiam spem replendarum domorum custodiendarumque portarum viliganter* [!] *concipiunt, Finis;* Bl. 56^{v} und 62^{v} sind leer.

Die Kataloge weisen von einander abweichende Angaben zur Datierung der Handschrift auf: Während Menne, der 1931 und 1937 die deutschen Handschriften des Stadtarchivs beschrieb, die Handschrift in die 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts datierte[5], geben Finger et al. 1993 ohne Begründung das 16. Jahrhundert als Entstehungszeit an[6]. Eine sichere Datierung anhand der Wasserzeichen oder dem Inhalt der Handschrift zu entnehmender Indizien ist leider nicht möglich. Das Schriftbild, eine gotische Bastarda, bestätigt eher die Einschätzung Mennes.

In seinem grundlegenden Werk "Kulturgeschichte der Kochkunst" hat Hans Wiswe erstmals auf den Zusammenhang des in der Kölner Handschrift überlieferten Kochbuchs mit dem ersten gedruckten Kochbuch in deutscher Sprache, der "Küchenmeisterei", aufmerksam gemacht: "Das Kölner Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert ist in acht Abschnitte gegliedert: *1. Fastenspeisen, 2. Fleischspeisen, 3. Eierspeisen, 4. Sülzen (Gallerte) von Senf und Latwergen, 5. Essigherstellung*. Dazu kommen *6. Rezepte für Mittel gegen Magenerkrankungen, 7. solche gegen die Pest sowie 8. ein Pflanzenregister.* Nahezu entsprechend ist die erstmals 1490 in Nürnberg

4 Vgl. Menne (wie Anm. 3), S. 441.

5 Menne (wie Anm. 3), S. 440.

6 Vgl. Handschriftencensus (wie Anm. 2), S. 1006.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

gedruckte Küchenmeisterei, der erste deutsche Kochbuchdruck, eingeteilt."[7] Dies ist allerdings insofern zu korrigieren, als die Rezepte gegen die Pest und das Pflanzenregister sowohl in den Drucken als auch in der Solothurner Parallelhandschrift der "Küchenmeisterei" fehlen.

3.1.2. Bestimmung der Schreibsprache

Vokalismus

Die mhd. Monophthonge /î/, /û/ und /ü:/ (mhd. Graphie <iu>) sind erhalten: /i:/ wird durch <i> oder <y> bzw. <ÿ> wiedergegeben (Beispiel: *schlymig* [1^{v}], *wÿn* [1^{v}]); selten wird <ei> geschrieben: *weissem* (6^{v}); vielfach erscheint auch <ie>: *bieziten* (2^{r}), *spieset* (3^{r}), *bie* (4^{r}), *blieben*, *wied* (5^{r}); das deutet 1. darauf hin, daß der Diphthong /ie/, obgleich er sehr oft noch graphisch wiedergegeben wird, wohl schon als Monophthong gesprochen wurde, so daß er phonetisch nicht mehr von altem langen /i:/ zu unterscheiden war; und es deutet 2. darauf hin, daß das <e> in der Kombination <ie> bereits die Funktion übernommen hatte, die Dehnung des Vokals /i/ anzuzeigen, wie das besonders für das Mittelfränkische kennzeichnend ist[8]. Mhd. /û/ erscheint in den Graphien <u> bzw. <v>: *natur* (1^{v}), *vß*, *vf* (passim); <ü> *brün* (1^{v}), *nü* (2^{v}). Für den Monophthong /ü:/, dessen mhd. Graphie <iu> ist, wird in der Kölner Handschrift <ü> geschrieben: *lüde* (1^{v}). Der abundierende Gebrauch von <ü>, der wohl vor allem darauf abzielt, /u/ von /n/ zu unterscheiden, führt allerdings dazu, daß das Zeichen <ü> keine Phonemfunktion besitzt; es tritt nämlich auch ein für alten Langvokal /u:/ (*natür* 1^{v}), für alten Diphthong /uo/ (*güt*, *thü* passim), für alten Diphthong /üe/ (*brü* 21^{v}), für altes kurzes /u/ (*zcücker* 1^{v}, *lüft* 2^{r}) und für altes kurzes /ü/ (*für*, passim); auch für lat. /u/ wird <ü> geschrieben: *mültitüdinem* (29^{v}). Mhd. <iu> , gesprochen /ü:/, erscheint gelegentlich auch in der Graphie <üe>, vgl. *süed* (1^{v}); es ist anzunehmen, daß der Laut nicht als Diphthong zu interpretieren ist, sondern daß auch in diesem Fall das <e> Dehnungsfunktion hat[9].

Die mhd. Diphthonge /ie/, /üe/ und /uo/ sind monophthongiert, was seit dem 12. Jahrhundert als Kennzeichen des Mitteldeutschen wie des östlichen Ostfränkischen gilt[10]. <ie> (bzw. gelegentlich <ye>) ist allerdings in der Graphie vielfach erhalten, besonders in Artikeln und Pronomina (passim), aber auch in anderen Lemmata, wie z.B. *sieden* (1^{r}) bzw. *syeden* (17^{r}), wobei das <e> wohl bereits Dehnungsfunktion übernommen hat[11]. Daneben erscheint mhd. /ie/ aber auch oftmals als <y>: *sydend* (5^{v}), *ydes* (13^{r}), gelegentlich auch in Artikeln, Pronomina oder

7 Hans Wiswe: Kulturgeschichte der Kochkunst. München 1970, S. 20.

8 Vgl. Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik § 165,6.

9 Vgl. dazu Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik § 165,6.

10 Vgl. Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhocheutsche Grammatik §§ 161,2; 162,1.

11 Vgl. Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik § 165,6.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Adverbien, z.B. *dy* (13^{v}), *wy* (17^{v}). /üe/ tritt monophthongiert in der Graphie <u> oder <ü> auf: *kuchlin* (1^{v}), *hute* (1^{v}), *hunrern* (13^{r}); *hünerbrü* (13^{r}). /uo/ wird vielfach mit <ü> wiedergegeben, was darauf schließen läßt, daß die Monophthongierung vollzogen ist und eine Palatalisierung stattgefunden hat: *gnüg* (1^{v}). Ausschließlich im Lemma *kornbloemen* (2^{v}, 4^{v}) wird für mhd. /uo/ dagegen <oe> geschrieben, gelegentlich sogar <o> *korn blomen* (4^{v}); letzteres läßt sich als niederfränkisches Kennzeichen verstehen[12].

Der mhd. Langvokal /a:/ erscheint meist als <o>: *broden* (3^{v}), was mitteldeutschen Usus abbilden[13] oder alemannische Eigenheit darstellen kann[14]; dieses <o> wird in der Kölner Handschrift oftmals auch vom Dehnungszeichen <i> begleitet: *groit*, *moiß* (1^{r}), was Weinhold als typisches Kennzeichen ripuarischer Handschriften des 14. und 15. Jahrhunderts bezeichnet[15]. Es findet sich jedoch daneben auch die Schreibung <ai>, z.B. *oblait* (6^{v}), *glais rute* (18^{v}), *stait* (22^{r}), *hait* (25^{r}), was laut Weinhold seit dem 12. Jahrhundert in ripuarischen, besonders auch in kölnischen Handschriften die Dehnung des /a/-Lauts anzeigen soll[16]. Selbst mhd. kurzes /a/ weist gelegentlich das Dehnungszeichen <i> auf: *blaid* (22^{r})

Nach den Langvokalen /ô/ und /ê/ steht vielfach ebenfalls <i> als Dehnungszeichen: *toid*, *roit* (1^{v}), *stoist* (25^{r}), selbst in gedeckter Silbe und wenn es sich um mhd kurzes /o/ oder /e/ handelt, was ins westliche Mitteldeutsch weist: *woil* (passim); *heifelin* (5^{v}), *leigt* (3^{r})[17].

Mhd. /i/ erscheint interkonsonantisch (vor allen in Partizipia präteriti) zu <e> gesenkt, was ebenfalls typisch für das Mitteldeutsche ist[18]: *gesnedenn* (24^{r}), *gereben*. (25^{r}). Nach <w> tritt es einmal zu <ü> gerundet auf, was allerdings eher ins Schwäbisch-Alemannische oder Ostfränkische weist[19]: *würd* (2^{r}).

Wie vom Ost- bis zum Westmitteldeutschen üblich, steht anstatt des mhd. kurzen /o/ verschiedentlich kurzes <a>[20]: *tracken* (nhd. “trocken”, 21^{v}); wortgebunden findet sich *van* neben *von* (passim), *ader* neben *oder* (passim).

Mhd. /u/ wird vielfach gesenkt, z.B. *nottorft* (28^{r}), wie dies vor <r> + Konsonant im 15. Jahrhundert im gesamten Mitteldeutschen und den angrenzenden oberdeutschen Gebieten üblich

12 Vgl. Weinhold: Mittelhochdeutsche Grammatik § 140. 141; die Schreibung <oe> für mhd. /uo/ weist Weinhold ebendort, S. 138 wetterauischen und thüringischen Schreibern zu.

13 Vgl. Weinhold: Mittelhochdeutsche Grammatik § 90.

14 Vgl. Paul, Wiehl, Grosse: mittelhochdeutsche Grammatik § 160,2.

15 Vgl. Weinhold: Mittelhochdeutsche Grammatik § 91.

16 Vgl. Weinhold: Mittelhochdeutsche Grammatik §§ 35; 36.

17 Vgl. Weinhold: Mittelhochdeutsche Grammatik §§ 65; 48. .

18 Vgl. Weinhold: Mittelhochdeutsche Grammatik § 56. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 33.

19 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 36,2.

20 Vgl. Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik § 166,5; Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 11, Anm. 2: Im Ripuarischen dominiert *van* noch im 15. Jahrhundert.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

war[21]. Westmitteldeutsch ist die Schreibung *gulden* (18^{v})[22], die in der Kölner Handschrift neben *golden* (6^{r}) auftritt. Außer dieser Doublette findet sich auch *trocken* (z.B. 4^{r}, 5^{r}) neben *trucken* (z.B. 1^{r}, 19^{r}); derartige Doppelformen sind bis ins 17. Jahrhundert belegt[23]

Palatalisierung erfolgt bei schwachtonigem /e/ *iß* (passim), besonders auch vor <r>: *schirben* (8^{r}, 21^{v}), *mircke* (22^{r}), wie sie im Bairischen und Hessischen, seltener auch im Ostfränkischen auftritt[24]; mehrfach wird geschlossenes langes /ê/ als <i> geschrieben (allerdings nur in diesen beiden Lemmata): *irbern* (4^{r}, 15^{r}), *irsten* (14^{v}), wie im Ostmitteldeutschen seit dem 13. Jahrhundert zu beobachten[25]. Keine Palatalisierung findet sich dagegen in den Vorsilben *er-*, *ver-*[26].

Die Kölner Handschrift weist einige Beispiele für Entrundung auf, wie sie ostmitteldeutsch schon im 14. Jahrhundert belegt ist und im 16. Jahrhundert nahezu im gesamten Sprachraum auftritt[27]: *steiblin* (3^{r}), *leffel* (6^{v}) .

an bornen (4^{v}, 6^{r}, für mhd. *anbrinnen*), *born* (5^{r}, statt *brunne*) zeigt Metathese, die verbreitet im Mitteldeutschen (außer im Schlesischen) sowie im Elsässischem auftritt[28]; hier geht sie mit einer Senkung (u > o) einher, wie sie im Mitteldeutschen vor der Lautverbindung von Nasal plus Konsonant eintritt[29].

Zusammenfassend läßt sich konstatieren, daß die sprachlichen Eigenheiten des Textes im Bereich des Vokalismus generell ins Mitteldeutsche, zuweilen spezifisch ins Westmitteldeutsche, ins Mittelfränkische oder gar ins Ripuarische weisen, also nach Köln und in seine weitere Umgebung.

Konsonantismus

Ein anderes Bild bieten dagegen einige Erscheinungen des Konsonantismus. So ist die 2. Lautverschiebung bei p und t in allen Positionen, bei k im In- und Auslaut durchgeführt: *phannen*, *phanne, klopphe* (3^{r}), *naph* (15^{r}); *zcu* (passim), *zcehe* (1^{v}), *zwey* (1^{r}), *das* (passim), *stosß* (13^{r}), *setz* (1^{r}), *saltz* (1^{v}); *kuchen* (1^{v}), *bruchen* (30^{r}), *mach* (1^{r}). Damit weist die Schreibsprache

21 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 33.

22 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 16.

23 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § 16, Anm. 2

24 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 13, Anm. 1.

25 Vgl. Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik § 166,3.

26 Ein Indiz, das gegen einen mitteldeutschen Schreiber spricht, vgl. Paul, Wiehl Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik § 59,3.

27 Vgl. Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhocheutsche Grammatik § 166,4; Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 36; Ausnahmen stellen nur das Hochalemannische, das Ripuarische, ein geschlossenes Gebiet im ostfränkisch-hennegauisch-oberhessischen Raum sowie kleinere Gebiete im Moselfränkischen dar.

28 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 65,3; Weinhold: Mittelhochdeutsche Grammatik § 158.

29 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 33.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Kennzeichen des Oberdeutschen auf[30]. Mehrfach tritt aber auch nicht verschobenes <p> auf: *pefferlin* (1r), *pefferphan* (7r) neben *pheffer* (passim); es liegt also Interferenz von verschobenen und unverschobenen Formen vor, was in das Grenzgebiet zwischen Ober- und Mitteldeutsch bzw. zwischen Mittel- und Niederdeutsch deuten könnte. Es fehlt allerdings als Hauptkennzeichen des Mittelfränkischen das unverschobene /t/ im Auslaut[31]. Dieser ambivalente Befund läßt sich, zusammen mit den Beobachtungen zum Vokalismus, am besten erklären, wenn man annimmt, daß ein westmitteldeutscher oder ripuarischer Schreiber eine oberdeutsche Vorlage abschrieb, deren konsonantischen Lautstand er weitgehend unangetastet ließ, während er auf der Ebene der Vokale größere Anpassungen an die eigene Aussprache vornahm.

Allerdings finden sich auch im Bereich des Konsonantismus einige Hinweise auf die mögliche (west)mitteldeutsche Provenienz des Schreibers. Für mhd. /d/ wird in der Kölner Handschrift initial gelegentlich <t> bzw. <th> geschrieben: *teck* (1r), *thünne* (2r), was aber wohl auf das Konto jener Ausnahmen gebucht werden muß, die trotz einigermaßen konsequenter Beachtung der schreibsprachlichen Opposition von <t> und <d> immer wieder auftreten und daher nicht als Indiz für eine bestimmte Schreibsprache gewertet werden können[32]. Umgekehrt erscheint gelegentlich für mhd. anlautendes /t/ die Schreibung <d>: *dúch* (2r) bzw. *duch* (13v) neben überwiegend *tuch* (passim) oder gelegentlich *thuch* (z.B. 2r, 2v); die <d>-Schreibungen lassen sich als im Mittel- und insbesondere im Rheinfränkischen übliche Fortführung von voralthochdeutschem /d/ deuten, das nur oberdeutsch zu /t/ wurde[33]. Relativ häufig wird <th> für /t/ geschrieben, so z.B. stets beim Imperativ *thu/thü*, aber auch in *thuch* (2v, 26v), *thorte* (22r).

Gehäuft tritt <d> für den inlautenden stimmlosen Verschlußlaut /t/ auf: *brode* (statt *brote, brate*, 4r), *gebroden* (statt *gebraten*, 4v), *krudernn* (17r), *wiede* (statt *wîte*, 20r); dies kann als Indiz für westmitteldeutschen Lautstand gewertet werden, der von der Verschiebung von /d/ zu /t/ nicht erfaßt wurde[34]. Die Schreibung <dd>, wie sie in *widder* (passim), *sidde* (6r), *midde* (8r, mhd. *mit*), *gesnydden* (17v) erscheint, begegnet im Mitteldeutschen, besonders im Mittelfränkischen, sei es als Fortsetzung der alten Geminate /dd/, sei es als etymologisch nicht begründbare Doppelschreibung[35].

Daß ausschließlich die Graphie *smaltz* vorkommt, der Graphiewechsel von <sm> zu <schm> also offensichtlich noch nicht vollzogen ist, spricht für einen mitteldeutschen Einfluß auf die

30 Allerdings nicht in dessen südlichste Regionen, in denen /k/ auch im Anlaut zu /kch/ verschoben wurde; vgl. Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik §§ 158,3; 159,1.

31 Vgl. Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik § 165,1.

32 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 47,2.

33 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 46,1.

34 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 47,2.

35 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 46,2.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Schreibsprache, da das Mittelfränkische als letzte der ober- und mitteldeutschen Sprachlandschaften diesen Wechsel erst zur Mitte des 16. Jahrhunderts realisiert[36].

Die Assimilation von morphemauslautendem /n/ vor morphemanlautendem /p/ zu <mp>: *wimper* (passim) stellt kein regionales Spezifikum dar, sondern tritt in frühmittelhochdeutscher Zeit im gesamten Sprachgebiet auf [37].

Morphologie

Als Personalpronomen der 3. Person Singular maskulinum Nominativ tritt neben überwiegendem *er* vereinzelt auch *he* auf (K 7 [fol. 1^{v}], K 66 [fol. 14^{v}]), was ins Mittelfränkische und Ripuarische verweist[38], während die selten für die 3. Person Singular femininum erscheinende Genitiv- oder Dativform *er* (K 69 [fol. 15^{r}], 30^{r}, mhd. wäre hier Akkusativ *sie* zu erwarten) generell Mitteldeutsch ist[39]. Dieses Nebeneinander von Formen unterschiedlicher Provenienz begründet die Vermutung, daß Vorlage und Schreiber zwei verschiedenen Sprachlandschaften entstammen.

Syntax

Häufig wird vom Schreiber Großschreibung zur Markierung von Satz- oder Kolaanfängen verwendet, so daß sie sich dort befindet, wo nach heutigem Usus Punkt oder Komma davor stehen muß. Dieses Verfahren läßt darauf schließen, daß wir es mit einem routinierten Schreiber zu tun haben.

Semantik

reden (K 24; 49) ist nddt. für “sieben”.

Faßt man die Befunde zusammen, so ist zu konstatieren, daß in der Schreibsprache der Kölner Handschrift zwar die 2. Lautverschiebung, bis auf wenige Ausnahmen von <p>-Schreibungen im Anlaut, vollzogen ist, daß aber eine Reihe von konsonantischen Graphien ins Mitteldeutsche oder Mittelfränkische weisen und damit den Befund der Analyse des Vokalismus bestätigen. Dieses in sich widersprüchlich scheinende Ergebnis findet sein Pendant im Nebeneinander oberdeutscher und mitteldeutscher Pronominalformen und läßt sich befriedigend nur erklären, wenn man von einer oberdeutschen Vorlage und einem mitteldeutschen bzw. mittelfränkischen oder ripuarischen Schreiber ausgeht. Für die Lokalisierung der Handschrift kann daher fest-

36 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 54,2.

37 Vgl. Frühneuhochdeutsche Grammatik § L 61,4.

38 Vgl. Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik §§ 214, Anm. 1; 165, Anm. 3,

39 Vgl. Paul, Wiehl, Grosse: Mittelhochdeutsche Grammatik § 214, Anm. 5.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

gehalten werden, daß sie wohl unter Rückgriff auf eine oberdeutsche Vorlage im westmitteldeutschen Raum oder wenigstens von einem aus dieser Region stammenden Schreiber angefertigt wurde.

3.1.3. Editionsprinzipien

Vielfach erscheint in der Kölner Handschrift das <e> von *ane* oberhalb der Zeile über oder neben dem <n>; diese Fälle werden nicht im Apparat vermerkt. Sonstige Abweichungen vom handschriftlichen Text werden im Apparat begründet. Die in den lateinischen Textpartien auftretenden Kürzel werden aufgelöst, die Auflösungen werden kursiviert.

In der Kölner Handschrift läßt sich bei den Buchstaben <d>,< h>, <l>,< m>, <v> nicht immer eindeutig entscheiden, ob Groß- oder Kleinschreibung vorliegt. In der Wiedergabe wird entsprechend dem Brauch des Schreibers entschieden, der zu abundantem Gebrauch der Großschreibung neigt und besonders zu Satz- oder Kolabeginn häufig Großbuchstaben setzt. Auffällig ist die am Wortbeginn nahezu durchgängige Setzung von <I> für /i/; eine Ausnahme bildet hier nur das Pronomen *iß* (mhd. *ez*) (z.B. K 15 [fol. 2^{v}, Z. 24; 29; 31; 33]; K 17 [fol. 3^{v}, Z. 7; 8; 9; 11] *et passim*). Die Edition folgt auch hier dem handschriftlichen Brauch.

Der vor den Überschriften im ersten Drittel der Handschrift häufig anzutreffende Doppelpunkt[40] wird nicht wiedergegeben.

Wichtige Abweichungen von den Drucken und zu So werden im Apparat verzeichnet; dabei wird der Text in der Regel nach W wiedergegeben; Abweichungen von dieser Regel werden kenntlich gemacht.

Die Zeilenzählung der Edition bezieht in der Handschrift vorgegebene Buch-, Kapitel- und Rezeptüberschriften ein.

Die Rezepte werden durchnumeriert; die Numerierung wird in spitze Klammern <> gesetzt. Die Entsprechungen zwischen K und So werden jeweils zu Beginn der Kommentare zu jedem Rezept genannt; eine Konkordanztabelle für K, So sowie die Drucke von Wagner 1490 und Petri 1486 befindet sich am Ende des Bandes.

3.1.4. Zur Übersetzung

Auch hier folgt die Übersetzung dem frühneudeutschen Originaltext weitgehend zeilengetreu und so wörtlich wie möglich; das gilt auch für den Satzbau. Ergänzungen, die zur Verdeutlichung notwendig erschienen, werden in eckige Klammern gesetzt.

---

40 Zu finden vor den Überschriften der Rezepte K 10, 13, 14, 15, 16, 18, 25, 26, 27, 28, 29, 38, 41 (vor *Müsbernen*), 46, 47, 48, 49, 50, 51, 58.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

In der Übersetzung wie im Stellenkommentar werden die Überschriften in eckige Klammern gesetzt, wenn sie nicht durch die Handschrift vorgegeben sind; dasselbe gilt für interpretierende Zusätze zu den aus der Handschrift übernommenen Rezepttiteln.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 1r

Das Irst: Van fasten spieß

<1> **Item:** wiltu fisch wol sieden, Mach dir vnder eyn güts risch füer an roüch. Vnd wan die groit an spoltzen, so haben sie gnüg. Schüme sie schon Vnd *mach*[1] sÿ ab zcu rechter moiß mit würtzen vnd saltz. Versuch sie woil Vnd truck sie dan mit essig ab Vnd legk In tracken ader naß. Wiltu sie trucken fur tragen, So streü ein teil guten gestossen Ingwer dar vff.

<2> Wurst van fischen

Schüp sie vnd hack sie klein. Stoß sie In eyn mor sel stein. Thü würtz, saltz dar zcu. ffulle die der me vnd süed sie ab als fisch mit win. Mach eyn gelb pefferlin dar vber.

<3> kuchen van fischenn machenn

Bereit sie woil, wilicherley sie sin. ffôch den sweiß vf vnd loiß die groid ab, behalt hoübt vnde zagel vnd das Ingerweit; wirf die gallen vß. Dan nem dy fisch vnd hack sie klein vngeso ten, rohe. Stoß woil Im morselstein, Thü mele, winper Vnd gute würtz, Saltz vnd Smaltz dar vnder. Das back woil vnd mach das In ein czisenlein mit gereben leckuchen. so ists bereit.

<4> **Das ander van den fischen:**[2] houpt, groid vnd Ingerisch: dar vß mach ein vor essen, schon ge soten In win, *abgemacht mit wurtzen vnd geg*[3]. Das sin zwey gar hobsch essen.

<5> ffische lange frisch zcu haltenn

Lege sie in ein veßlin ader erden toippen vnd güß dar vff guten esßig vnd legk peterlin dar an. Begrab das In ein grüb van frischer erden. Wan thü der fisch vnd essig vß nÿmpst, So güß alwege frischen essig dar an Vnd tecke das wol widder zcu. so blibt iß lange zcÿt frisch.

---

1 mach] *am Rand nachgetragen*

2 Das ander van den fischen] *nicht als Überschrift abgesetzt Hs.*

3 abgemacht mit wurtzen vnd geg] *am Rand nachgetragen, mit Verweiszeichen im Text;* geg *Abkürzung für* gegilbt*;* vnd abgemacht als ander visch gegilbet vnd gewürtzt versuch es an dem saltz vnd trag es fur *W; P.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

3.3. Übersetzung der Handschrift Köln GB 4° 27

fol. 1r

Das Erste: Von Fastenspeisen

[Gekochter Fisch]

<1> Ebenso: Willst du Fisch richtig kochen, so mach dir ein gutes, lebhaftes Feuer ohne Rauch. Und wenn die Gräten herausschießen, so sind sie gar. Schäum sie schön ab und schmeck sie in rechtem Maß mit Gewürzen und Salz ab. Probiere sie gut und trockne sie dann mit Essig ab und leg sie trocken oder feucht ein. Willst du sie trocken servieren, so streu etwas guten zerstoßenen Ingwer darauf.

<2> Wurst aus Fisch

Schupp die Fische und hack sie klein. Leg sie in einen Mörser. Tu Gewürz und Salz dazu. Fülle die Därme und siede sie mit Wein wie Fische. Gib eine gelbe Pfeffersauce darüber.

<3> Kuchen aus Fischen machen

Bereite sie gut zu, welche Art es auch sei. Fang das Blut auf und schneid die Gräte ab, behalte Kopf und Schwanz und das Eingeweide zurück; wirf die Galle fort. Dann nimm die Fische und hack sie klein, ungekocht, roh. Zerstoß [das Gehackte] gut im Mörser, tu Mehl, Weintrauben und gutes Gewürz, Salz und Fett dazu. Das alles back gut und tu es in eine Brühe mit geriebenem Lebkuchen. So ist es fertig.

<4> **Der Rest von den Fischen:** Kopf, Gräte und Eingeweide: Daraus mach ein Vorgericht, schön gekocht in Wein, abgeschmeckt mit Gewürzen und ge[lb gefärbt]. Das sind zwei sehr vornehme Gerichte.

<5> Fisch lange frisch zu halten

Leg sie in ein Fäßlein oder einen irdenen Topf und gieß guten Essig darauf und leg Petersilie dazu. Begrab das [Gefäß] in einer Grube mit frischer Erde. Wenn du die Fische und Essig herausnimmst, so gieß jeweils frischen Essig daran und decke das gut wieder zu. So bleibt es lange Zeit frisch.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 1[v]

<6> **Item:** ffisch, Crebs vnd allerley obiß Vnd ouch milch ist kalter natür, vnd wasser; Müß man mit wurtzen abtempereren. Aber krancker Lüde natur bedarff wurtz Vnd vil saltz nit.

<7> **Item:** Einen mentschen von kalter natür, den verterbt alles, das do kalt ist Vnd schlymig als fisch, ye vetter ye schedelicher, He mache sie ader bereit sie, wie wol er wil. Isset er dan fische Vnd trincket dan dar zcu wasser, So befellet Ine der kalte sichtag. Also ouch zcehe vnd gemach te wÿn brengen den toid.

<8> **Creps zcu Sieten**

Thu in einen hafen vnd verdeck sie wol. Guß win, essig ader wasser dar ane vnd saltz sie. mache auch ein füher steds dar vnder, vnd wan sie roit werden, so haben sie[1] genüg. Die sal man heiß für tragen In verdecktenn schußlin.

<9> **Item:** wer fisch vnd *creps*[2] ist, der hute sich vor milch vnd wasser zcu essen vnd zcu trincken.

<10> **küchen Van Crepsen zcu machen**

Süed sie mit wasser vnd saltz vnd schele sie schon: Nym die Scherenn vnd Swentz vß. Mele, Saltz vnd würtz. Hacke das vil schon, Bestrich dy hende Inwendig mit honÿgk vnd welge die kuchlin zcüsamen. *Gilbe einen teig vnd zcuch die kuchlin / durch, back sie brün vnd gibs trocken / ader In eym Zcisenlin*[3]. So man sie trucken gibt, so besehe sie mit zcüker schon.

<11> **Ein Meisterlich Galrad vber fisch als Salmen vnd ander groiß fisch**

Mach die zü[4] guten stücken, Spiße ye zcwey ader drÿ stucke In ein hültzen spiß[5] vnd süed sÿ also ab mit win Vnd essig, saltz vnd würtzen.

---

1 *vor* genüg *ist* so haben *wiederholt und durchgestrichen*

2 creps *W; P*] milch *Hs.*

3 Gilbe einen teig vnd zcuch die kuchlin / durch: back sie brün vnd gibs trocken / ader In eym Zcisenlin So man etc.] *mit Verweiszeichen am linken Rand nachgetragen*

4 zü] *über der Zeile nachgetragen*

5 spiß] stücklin spiß *Hs.*, stücklin *ist durchgestrichen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 1^{v}

<6> **Ebenso**: Fisch, Krebse und manches Obst und auch
Milch ist von kalter Natur, ebenso wie auch Wasser. Das muß man
mit Gewürzen ausgleichen. Aber kranker
Leute Natur bedarf der Gewürze und nicht viel Salz.
<7> **Ebenso:** Einen Menschen von [überwiegend] kalter Natur, dem
schadet alles, was kalt und von der Natur des Schleims ist, wie
Fische, je fetter [sie sind,] umso schädlicher [sind sie], er mache sie oder
bereite sie zu, wie er will. Ißt er dann Fische
und trinkt dann dazu Wasser, so befällt ihn
die kalte Krankheit. Desgleichen bringen trübe oder verfälschte
Weine den Tod.

<8> Krebse zu kochen

Tu [sie] in einen Topf und deck ihn gut zu. Gieß
Wein, Essig oder Wasser dazu und salze sie. Mach
auch ein kräftiges Feuer darunter, und wenn sie rot
werden, sind sie gar. Die soll man
heiß servieren in zugedeckten kleinen Schüsseln.
<9> **Ebenso:** Wer Fisch und Krebse ißt, der hüte sich davor,
Milch und Wasser zu essen und zu trinken.

<10> Kuchen aus Krebsen zu machen

Koch sie mit Wasser und Salz und schäl sie schön:
Nimm das Krebsfleisch aus den Scheren und den Schwänzen. Vermisch es mit Mehl,
Salz und Gewürz. Hack es sehr schön fein, bestreich die Hände
innen mit Honig und forme die Küchlein
darin. Färbe einen Teig gelb und zieh die Küchlein da hindurch, back sie braun und
serviere sie ohne Sauce oder in einer Sauce. Wenn man sie ohne Sauce serviert, so
bestreu sie schön mit Zucker.

<11> Eine meisterhafte Sülze mit Fischen wie Lachse und andere große Fische

Schneid die in gute, paßliche Stücke, stecke je zwei oder drei
Stücke an einen hölzernen Spieß und koch sie
so ab mit Wein und Essig, Salz und Gewürzen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 2r

behalt die brüe, als vor geschrebn stehit. behe
das broid vnd thü Im als vor. Würd die gal
reid zcu thünne, So nym lorber bletter oder die scha
len oder vf ein halb lorber Vnd stöß mit dem
gebeten brode mit der fisch brüe. Trib das durch
vnd temperere iß. Versuch iß, abs recht abge-
macht sie von wúrtzen vnd saltz. Legk dan die
fisch stuck Inne[1] vnd schüd die galrad vber
vnd loiß gestehen. Wiltu, so sehe aber Ingbere
dar vber ader Cinamon ader macis.

<12> **Gesultzet fische:**

Im Somer, wan sie nit gern bestehen, wan dü
die fisch bereitest, So behalt den sweiß, Schüppen
vnd groid. Thü iß In eynen haffen vnd süed
iß ab mit win. Schüme iß schon vnd schüd iß
In einen morsel. Stoiß iß wol vnd slags durch
ein thuch mit siner eigen brü, da mit iß geso
den ist; Ein lorberblad dar Inne gestossen vnd
mit durch getribben, so gestehit iß. Legk die
fisch Inn[2], als vil du wilt schußeln machen.
so sie schon gesotten sin, Nÿm dan die fisch brü
vnd die schüpen brü thü dar vnder mit wurtzen
vnd allen dingen; versuch, was gebricht van
esßig, Saltz vnd gewurtz[3] Im gesmack.
Loiß iß In phannen erwellen eynen wall vnd
schúd iß dan vber die fisch. Loiß erkalten Im lüft
vnd setz sie dan Inne. wiltu, so strauwe[4] man
deln ader winpern dar vf. Das thu bieziten,
ehir sie halber bestehen.

<13> **Gesultzet Crebs zcu machen**

Ein hoifflichs, verdeüwelichs essen[5].
Süed die Creps mit win ab vnd schele die
scherenn vnd zcagel *vnd helse*[6]. behalt das ander. würtz

1 inne] dar in *Hs.,* dar *durchgestrichen*
2 Inn] dar Inn *Hs.*, dar *durchgestrichen*
3 gewurtz] Smaltz gewurtz *Hs.,* Smaltz *durchgestrichen*
4 strawe] m strauwe *Hs.*
5 verdeüwelichs essen] deűigs essen on schaden *W; P*
6 vnd helse] *unterhalb der Zeile nachgetragen und mit Verweiszeichen an den Rezeptteil angebunden*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 2[r]

Bewahr die Brühe auf, wie zuvor geschrieben steht. Röste
das Brot und behandle es wie zuvor [beschrieben]. Wird die
Sülze zu dünn, so nimm Lorbeerblätter oder die Schalen
oder eine halbe Lorbeere und zerstoß die mit dem
gerösteten Brot und vermisch sie mit der Fischbrühe. Treib das durch
[ein Tuch oder Sieb] und stelle die richtige Konsistenz her. Probiere es, ob es richtig
abgeschmeckt ist mit Gewürzen und Salz. Leg dann die
Fischstücke hinein und schütte die Sülze darüber
und laß sie fest werden. Wenn du willst, so streu noch Ingwer
darüber oder Zimt oder Muskatblüte.

<12> **In Sülze eingelegte Fische**

Im Sommer, wenn Sülzen nicht gern fest werden wollen, bewahre,
wenn du die Fische zubereitest, das Blut, die Schuppen
und die Gräte zurück. Tu das alles in eine Topf und koch
es ab mit Wein. Schäume es schön ab und schütte es
in einen Mörser. Zerstoß es gut und passier es durch
ein Tuch mit seiner eigenen Brühe, in der es gekocht
wurde; ein Lorbeerblatt brösele hinein und
passier mit durch, dann wird die Sülze fest. Leg die
Fische hinein, so viele Schüsseln, wie du machen willst.
Wenn sie schon gekocht sind, dann nimm die Fischbrühe,
und die Schuppenbrühe gib dazu mit Gewürzen
und allen Zutaten; probier, was fehlt an
Essig, Salz und Gewürz im Geschmack.
Laß es in einer Pfanne kurz aufwallen und
schütte es dann über die Fische. Laß es an der Luft erkalten
und setz die Sülze dann hinein. Wenn du willst, so streu Mandeln
oder Rosinen darauf. Das tu beizeiten,
bevor sie halb fest wird.

<13> **In Sülze eingelegte Krebse zu machen**

Ein vornehmes, gut verdauliches Gericht.

Koch die Krebse in Wein ab und schäle die
Scheren und die Schwänze und die Hälse. Behalte das andere. Würze

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 2[v]

Iß[1] besondern. Nü mache dy brüe ab also: Nÿm
bersig, die klein sin, Sued sie In win vnd essig, als
vil du Ire dan haben wilt ader bedarfest. Schnid
sie vß vnd nym die gall vß den kopffen. Nÿm
dan die büche, Scheren vnde zcagel, Stoß sie wol
In eÿnem morsel. Zcütrieb sie mit der brüe, dar Inn
sie gesoten sin, durch ein si*e*ch[2] tüch. Item: Nym dar
noch aber frisch krebis vnd alleÿn die gescheleten
Scheren vnd ouch zcagel. Thü sie[3] In die durch
getribben Creps In ein phan. Erwelle si wol einen
kleÿnen wall. Mach sie ab mit guten wurtzen
vnd Saltz. Versuch sie, was Ine gebrech, Vnd loiß
sie erkaltenn.

<14> **Ein gebacks von Crebissen**

Bereid die Crebis gar schon. Mache ein gelbis teg
lin van eieren, abgewürtzet vnd gesaltzen, nit zü
dunne ader zcu dicke. welger die Crebis dar Inn,
yedis stucklin besonderen, vnd back sye. Hastü nit
eier, So nÿm ein wenig saffran dar zcü. Vnd
trags gebacken als warmm für. Thu zucker dar vf.

<15> **Ein gemüiße von Crebsen**

Require[4] Güt milch[5] vnd kornbloemen safft, Temperer
vnd rüre das wol durch en ander. Thü ouch schön
mele dar zcü vnd temperir iß noch baß. Bereit
die Crebs woil, Wirff nit dan die gallen vß
dem hoübt, So magstu si stoissen mit win bereit
oder mit schalen vnd alle. Thu ein wiß broid dar
vnder. Drucks durch ein thuch. Machs ab
mit würtzen vnd saltz vnd thu iß In das müß
lin, vor gezcworen mit mele vnd milch. Tempe
rir iß wol mit eym leffel. Ists vor nit abge
macht mit wurtzen vnd saltz, so machs dan ab.
Ists zcu dicke, So mere iß mit milch zcu rechter[6]

---

1 Iß] wurtz Iß *Hs.*

2 siech] *das* e *ist über der Zeile nachgetragen*

3 *vor* sie *ist* In *durchgestrichen*

4 *Kürzel* Rx *Hs.*; *das Kürzel hat mehrere Bedeutungen, von denen im Kontext der Rezeptliteratur hier nur* Require = Nimm *in Frage kommt*

5 milch] milche *mit durchgestrichenem* e *Hs.*

6 *am linken Rand senkrecht eingetragen: R*[*equire*] In fine[*m*] h[*uius*] ca[*pitu*]li. s[cilicet] fo. 7. alia duo fercula de Cancris ♀: *dem entsprechen am Ende dieses Kapitels auf Blatt 7 zwei weitere Gerichte von Krebsen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 2^{v}

es getrennt. Nun bereite die Brühe folgendermaßen zu: Nimm
Barsche, die klein sein sollen, siede sie in Wein und Essig, so
viele wie du davon haben willst oder benötigst. Zerschneide
sie und nimm die Galle beim Kopf heraus. Nimm
dann die Bäuche, Scheren und Schwänze [der Krebse], zerstoße sie gut
in einem Mörser. Passier sie mit der Brühe, in der
sie gekocht wurden durch ein Passiertuch. Ebenso: Nimm danach
erneut frische Krebse und von den geschälten nur die
Scheren und auch die Schwänze. Tu diese mit den
durchpassierten Krebse in einen Topf. Laß sie
kurz aufwallen. Schmeck sie ab mit guten Gewürzen
und Salz. Prüfe sie, ob ihnen etwas fehlt. Und laß
sie abkühlen.

<14> Gebäck mit Krebsen

Bereit die Krebse sehr schön vor. Mach eine feinen gelben Teig
aus Eiern, gewürzt und gesalzen, nicht zu
dünn und dick. Roll die Krebse darin ein,
jedes Stückchen für sich, und back sie. Hast du keine
Eier, so nimm ein wenig Safran dazu. Und
servier es, wenn es gebacken ist, noch warm. Tu Zucker darauf.

<15> Ein Mus von Krebsen

Nimm gute Milch und Kornblumensaft, vermisch es
und rühre das gut durcheinander. Tu auch feines
Weizenmehl dazu und vermenge es noch besser miteinander. Bereite
die Krebse gut vor, wirf nichts fort als die Galle aus
dem Kopf, dann kannst du sie zerstoßen mit bereitgestelltem Wein
oder mit den Schalen und allem. Tu etwas Weißbrot
dazu. Passier alles durch ein Tuch. Schmeck es ab
mit Gewürzen und Salz und tu es in das Mus,
das du zuvor angerührt hast aus Mehl und Milch. Vermenge
es gut mit einem Löffel. Wenn es nicht zuvor abgeschmeckt
wurde mit Gewürzen und Salz, so schmeck es jetzt ab.
Wenn es zu dick ist, so verlängere es mit Milch in rechtem

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 3r

moiße. Thu iß In ein smaltzige phanne, Loiß
iß sieden als ein kinds müß, wiltu das warm
geben. ÿe mehe gestoßner Crebs In dem müße
sin, ye besser zcü güter dicke, vnd wenigk
smaltz darvff vnd ein klein frisch Ingber
gezettelt[1]. Wiltu das müß kalt geben, So
sal das mit win ader essig gemacht werden,
ader die Crebs sollen mit win ader essig gestoissen
vnd durch getribben werdenn. Vnd das selbe *mit*[2]
eym steiblin mels: ein gemüße gemacht vnd
mit wurtzen vnd saltz ab bereit, Dar In geleit
die guten groissen Crebs swentz vnd scher alleÿn. Trag für.

<16> **Ein kuchen Van gebacken birren**

Require gebacken biren, wilcher ley du hast. Wan dü
dÿ köchen wilt, so wasch vnd süber sie schön
vß warmem wasser. Loiß sie widder truckenen.
wer sie In eim win süed vnd zcu ffigen leigt
In ein Zcÿselins, *sie helfen*[3] als figen vnd ersprossen die
gericht schon abgemacht. Wil man abir kuch
en darvß machenn, Schele sie schon vnd sued sie
wol, Stoiß In eim morsel mit mele vnd leb
kúchen. Giß dar Inn milch ader win, so
mischet iß sich schon. Thu sie uß, klopphe eyn[4]
frisch eige Vnd bestriche Innen die hende da mit
vnd welger die kuchen woil zcü samen, das kle
ber sie. Zcüch sie ouch durch ein gelbes teg
lÿn, Heb sie vß mit dem leffel In die phanne
vnd back sie schon. Süed win vnd honig In einer
phan vnd bestrich sie do mit. Das trag für.
Item: wer dißer pirn gesoten In alle ffülle macht
gehaben, die dÿnten für fygen vnd daüwen wol[5].
Item: Solich pirren vß eynem brod pheffer zcü
essen, Ist ein gut armen mannes kost. Drocken
brod darInne gererit, Das spieset wol vnd
stercket den bosen magenn, Abgemacht mit saltz

1 gezettelt] geseet vnd setz es also heiß fůr daz helt gutte dewung *W; P*
2 mit] *durchgestrichen ?*
3 sie helfen] *mit Verweiszeichen am rechten Rand nachgetragen*
4 *vor* eyn *ist* Ine *durchgestrichen*
5 wol] sere in bloden lewtten *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 3[r]

Maß. Gib es in eine gefettete Pfanne, laß
es heiß werden wie einen Kinderbrei, wenn du es warm
servieren willst. Je mehr zerstoßene Krebse in dem Mus
sind, um so besser [ist es] für die richtige Dicke, und [gib] ein wenig
Fett darauf und streu etwas frischen Ingwer
darüber. Willst du das Mus kalt servieren, so
soll das mit Wein oder Essig zubereitet werden,
oder die Krebse sollen mit Wein oder Essig zerstoßen
und durchpassiert werden. Und dasselbe mit
einem kleinen Stäublein Mehl, ein Mus zubereitet und
mit Gewürzen und Salz abgeschmeckt, da hinein gelegt
nur die guten großen Krebsschwänze und die Scheren. Trag es auf.

<16> **Ein Kuchen aus gebackenen Birnen**

Nimm gebackene Birnen, von welcher Sorte du gerade hast. Wenn du
die kochen willst, so wasch sie und säubere sie schön
in warmem Wasser. Laß sie wieder trocknen.
Wenn man sie in Wein kocht und zu Feigen legt
in eine Sauce, so helfen sie wie Feigen und nützen den
Gerichten gut abgeschmeckt. Wenn man aber Kuchen
daraus machen will, so schäle man sie schön und koche sie
gut, zerstoße sie in einem Mörser mit Mehl und
Lebkuchen. Gieß Milch dazu oder Wein, so
vermischt es sich schön. Nimm sie heraus, schlag ein
frisches Ei auf und bestreich die Hände innen damit
und roll die Kuchen schön zu Kugeln, daß es
zusammenklebt. Zieh sie auch durch einen feinen gelben
Teig, heb sie mit einem Löffel heraus in die Pfanne
und back sie schön. Koch Wein und Honig in einem
Topf auf und bestreich sie damit. Das trag auf.
Ebenso: Wenn man diese Birnen gekocht in alle Füllungen
tun kann, würden sie denselben Dienst tun wie Feigen und die Verdauung fördern.
Ebenso: Solche Birnen in einer Brot-Pfeffersauce zu
essen, ist eine gute Kost für einen armen Mann. Trocknes
Brot hinein gerührt, das nährt gut und
stärkt den schlimmen Magen, abgeschmeckt mit Salz

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 3[v]

vnd lüter Ingber, nit dan mit win vnd essig.

<17> **Gesultzte mörchen machen**

Hastü fisch brüe als von gesultzten fischen, die ist güt. Hastü der nit, So machs also: *Require* ein wenig essig vnd wasser vnder enander, Süed vier klein persig *ader hußblosen*[1] vnd lorberr, ader die bletter, vnd trib iß durch ein tüch. Loiß iß gefallen. Dan sÿgk iß ab, Saltze vnd wurtz iß ab. dan schud iß vber die selbigen mörchen. Wiltu die brüe gele haben, So thu saffran dar Inne. Loiß iß gestehen. Dan bestick eß *mit*[2] ge schelten mandelkern vnd trag iß fur. Item: Solch ffulle mocht man ouch In krebsscha len machen ader do mit fullen.

<18> **Ein Oil zcu bereiten**

Zcüch Im ab die hüd biß an das hoübt vnd snÿd Ine vf, Nym das In gerusch vnd die gallen vß. So hack dan peterlin, Salue, deüwementen, Merrich ader ander gut kruder gar klein. Tem perere iß mit essig oder gutem win, das iß wol fucht sie. Nym dan Ingber, Neglin, wol gestossen Müscaten vnd saltz vnd thü iß In das gehecke. ffulle den oil da mit vnd bestrich In vmb gar wol vnd zcüch Im die hud widder vber biß zcü dem zcagel. Leg In vf einen roist, Loiß In bro den Ader mache stucke dar vß vnd rÿhe sie an ein spißlin van holtze gemacht vnd wen de Ine by dem fuer vmb, biß du durch grifst. So hat er sin gnüg.

<19> **BÿberZceil** vnd welsch fisch gnant Sin gut gebroten vnd Ingber dar vf gestreúwett vnd warm fur getragen. Aber wiltu sie syden, Ist gut ein pheffer dar vber gemacht.

1 ader hußblosen] *mit Verweiszeichen am Rand nachgetragen*
2 mit] man *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 3^{v}

und reinem Ingwer, dann [aber] nicht mit Wein und Essig.

<17> **Sülze von Möhren**

Hast du Fischbrühe wie von in Sülze eingelegten Fischen, die
ist gut. Wenn du die nicht hast, so mach sie folgendermaßen: Nimm ein
wenig Essig und Wasser mit einander vermischt, koch
vier kleine Barsche oder Hausenblasen darin und Lorbeer, nur die Blätter,
und passier es durch ein Tuch. Laß es sich setzen.
Dann seih es ab, salze und schmeck es mit Gewürzen ab. Dann
schütte es über die Möhren.
Willst du die Brühe gelb haben, so tu Safran da
hinein. Laß es fest werden. Dann bestecke es mit
geschälten Mandelkernen und trag es auf.
Ebenso: Eine solche Füllung kann man auch in Krebsschalen
machen oder die damit füllen.

<18> **Einen Aal zubereiten**

Zieh ihm die Haut ab bis zum Kopf [sc. ohne sie abzuschneiden] und schneide
ihn auf, nimm das Eingeweide und die Galle heraus.
Dann hacke Petersilie, Salbei, Krause Minze,
Meerrettich oder andere gute Kräuter sehr fein. Vermenge
sie mit Essig oder gutem Wein, daß sie gut
feucht sind. Nimm dann Ingwer, Nelken, fein zerstoßene
Muskatnuß und Salz und tu das in die gehackten Kräuter.
Fülle den Aal damit und bestreich ihn rundherum
gut [damit] und ziehe ihm die Haut wieder über bis zum
Schwanz. Leg ihn auf ein Rost, laß ihn
braten oder schneide Stücke daraus und reihe sie
auf einen kleinen hölzernen Spieß und wende
ihn am Feuer um, bis du durchgreifst.
Dann ist er gar.

<19> **Biberschwanz** und der Wels-Fisch genannt
sind gut gebraten mit Ingwer darauf gestreut
und warm serviert. Willst du sie aber
kochen, so paßt eine Pfeffersauce gut dazu.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 4r

<20> **Stoigkfisch**

Müß man plüwen vnd erweichen Sal mit wÿn ader wasser. gesoten sin *Si*[1] gut mit wurtzen ab bereit.

<21> **Rinfisch vnd bolchenn**

In wasser abgesoten vnd krüd dar bie ader sul sen ist güt. Die selben visch vnd alle geråchte durre fische mag man In pheffer geben ader neben suppen ader krude.

<22> **Gute suppen**

Nym die durren Rüben brüwe, Luter sie schon mit abseigunge ader[2] durch ein tuch In eÿnen phannen vnd wenig honygs dar Inne. Machs ab mit gutenn wurtzen vnd saltz. Versuchs wol vnd guß vber. Du magst ein erbeiß bruhe mit besseren Vnd oüch zcu allen anderen suppen van gebetem brode vnd Ingber. Thu Irberen luden zcucker dar vf vnd

<23> **Ein kirß müß Amerellen wiesel ader Ertberen Müß &** heiße trocken fische da by.

Brich die stele ab vnd stoß sie In eym morsel mit kern vnd alle. Nym ffigen, winber vf ein essen, Nym wieß broids snÿdden, die weiche Ine win. Temperir iß durch en ander, Strichs durch ein tüch mit anderm win. Machs nit zcu dicke noch zcu dünne. Thü ein steüblin mels dar Jnn vnde smaltz In ein phan, zcürib iß gar woil. Vnd dÿ wile iß süed als eyn ander bru müß, so richts ane vnd sehe luter smaltz vnd wurtz dar vff. Trag iß dan also fur.

<24> **Ein fasten Schepkese**

Require Rießmele durch ein sehib gereden; Dan[3] nÿm mandelmilch oben abe vnd halt die vnderst. Setz die vbersten mandelmilch zcüm füer vnd thü Das rieß mele dar Inne, er dan die milch syde. bewar sie, das sie nit vber gehe vnd an burne. Mache Dar vß ein dicks müßlin. Schüd iß dan

1 Si] Sin *Hs.*

2 *vor* ader *ein durchgestrichenes* v

3 *vor* Dan *ist* Th *durchgestrichen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 4[r]

<20> **Stockfische**

muß man klopfen und soll sie einweichen in Wein
oder Wasser. Gekocht sind sie gut mit Gewürzen
abgschmeckt.

<21> **Rheinfische und große Dörrfische**

in Wasser abgekocht und Kraut dazu oder
Sauce, das ist gut. Diese Fische und alle geräucherten,
getrockneten Fische kann man in Pfeffersauce servieren oder
neben Suppen oder mit Kraut.

<22> **Gute Suppe**

Nimm Brühe von getrockneten Steckrüben, kläre sie schön
durch Abseihen oder [indem man sie] durch ein Tuch [passiert] in einen
Topf, und [gib] etwas Honig dazu. Schmeck sie
ab mit guten Gewürzen und Salz. Probier sie gut und
gieß sie dann darüber. Du kannst eine Erbsenbrühe damit
verbessern und sie auch zu allen anderen Suppen aus
geröstetem Brot und Ingwer [hinzufügen]. Angesehenen Leuten streu Zucker darauf und

<23> **Ein Kirschenmus von Amarellen, Weichseln oder Erbernmuß etc.**

[gib]warme Fische ohne Sauce dazu.

Entferne die Stiele und zerstoß die Kirschen in einem Mörser
mitsamt den Steinen und allem. Nimm eine Portion Feigen, Weintrauben,
nimm Schnitten von weißem Brot, die weiche in Wein ein.
Vermenge es alles miteinander, streich es durch ein
Tuch mit anderm Wein. Mach es aber weder zu dick noch
zu dünn. Tu ein klein wenig Mehl da hinein und
Fett in eine Pfanne, verteil [das Mus] gut darin. Und während
es gart wie ein anderes Mus, so richte es
an und gib geklärtes Fett darauf und Gewürze darauf.
Servier es dann so.

<24> **Ein Schöpfkäse für die Fastenzeit**

Nimm Reismehl durch ein Sieb geschüttet; dann
nimm [von] Mandelmilch [das, was] oben [ist,] ab und behalte das unterste zurück.
Setz die obere Mandelmilch aufs Feuer und und tu
das Reismehl da hinein, bevor die Milch zu kochen beginnt.
Achte darauf, daß sie nicht überkocht und nicht anbrennt.
Mach daraus ein dickes Müslein. Schütte es dann

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 4v

dan In ein fucht schüßlin. *Loiß kaltenn, Snÿds In stucke als wecklÿn vnd Legs In eyn andere schusselnn*[1]. So nym dan die dick mandelmilch, vor behalten, Giß dar vber, bestick das mit mandeln.

<25> **Gebroden ader gebacks, das kalt**[2] **ist ader lebkuchen ader ander vergulten**

Mach ein klein honyg wasser, bestrich die me tail da mit vnd fliß[3] das golt ader silber dar vf also naß, Trück iß mit boümwollen zcü, wo iß nit glich lyd[4]. Mache ein holtzeren schere, da mit du das golt hebest, vnd nit rüre das an mit blosser handt, anders vertirbt iß.

<26> **Ein Blowes Muß** von Mandelnn vnd von Rieß

Stoß korn blomen gar woil mit wasser, Truck sie durch ein tüch; Das behalt. Stoß mandlenn vnd zcwing sie aber durch mit dem wasser: so hastu ein blowe milch. Dar von mach das muß mit riß, Als hie vor von dem Schepkese. Wiltu, So streuwe kleÿn wimperen dar vff, vnd versaltz nit vnd loiß nit an bornen.

<27> **Ein Swartz gemüße**

Require Wimpere, Epphel, Birn, gesotten ader gebro ten, vnd zücker, Ein wenigk mels, Auch wurtz vnd saltz. Das zcutrieb mit gutem win gar woil. Thu iß In ein phan, Loiß den win In sieten. Rüre iß woil. Versuch iß vnd gibs dar.

<28> **Blowen win zcu machen** ader wasser In Schonen glasen:

das magstu mit kornbloemen safft vermischen ader mit einer lüdern milch.

<29> **Zcu Groner farbe**

Stoß pederlin zcu allen sachen, als fur geschre ben ist.

---

1 Loiß kaltenn Snÿds In stucke als wecklÿn vnd legs In ein andere schusselnn] *am linken Rand senkrecht von oben nach unten nachgetragen*

2 [d]e aurando *am linken Rand nachgetragen, durch Beschnitt z.T. zerstört*

3 fliß] sliß*?*; scheűs *W*; *P*

4 lyd] leit. Du magst leckuchen oder ander sach also vergűlden sunst thaug kein ander assit zu essenden dingen *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 4^{v}

in eine feuchte Schüssel. Laß es kalt werden, schneid es in Stücke wie kleine Semmel
und leg es in eine andere Schüssel. Dann nimm die dicke
Mandelmilch, die du zuvor zurückbehalten hast, gieß sie darüber, bestecke
das [= die Stücke] mit Mandeln.

<25> **Gebratenes oder Gebackenes, das erkaltet ist, oder Lebkuchen oder anderes vergolden**

Stell etwas Honigwasser her, bestreich die Metalle
damit und appliziere das Gold oder Silber noch feucht
darauf, drück es mit Baumwolle fest, wenn es nicht
gleich anliegt. Mach eine hölzerne Schere, mit der
du das Gold anfaßt, und berühre es nicht mit
bloßer Hand, sonst verdirbt es.

<26> **Ein blaues Mus** aus Mandeln und Reis

Zerstoß Kornblumen sehr fein mit Wasser, passiere
sie durch ein Tuch; das [durchpassierte Wasser] bewahre auf. Zerstoß Mandeln
und passier sie erneut durch mit dem Wasser: Dann
hast du eine blaue M[andelm]ilch. Davon bereite das
Mus mit Reis[mehl], wie hiervor den Schöpfkäse.
Wenn du willst, so streu kleine Weinbeeren darauf, und
versalz es nicht und laß es nicht anbrennen.

<27> **Ein schwarzes Mus**

Nimm Rosinen, Äpfel, Birnen, gekocht oder gebraten,
und Zucker, ein wenig Mehl, auch Gewürz
und Salz. Das verrühre sehr sorgfältig mit gutem Wein.
Tu es in eine Pfanne, laß den Wein einkochen,
rühr es [währenddessen] gut um. Schmeck es ab und serviere es.

<28> **Blauen Wein zu machen** oder blaues Wasser in schönen Gläsern:

Das kannst du mit Kornblumensaft vermischen
oder mit lauterer Milch.

<29> **Für grüne Farbe**

zerstoß Petersilie und vermische sie mit allen Sachen wie zuvor
beschrieben wurde.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 5r

Wie man Obiß vber Ioir Sal frisch behalten

<30> **Epphell**: Leg sie In einen trocken kel*ler*[1] vf ein hürd, hoich von der erden, vf frisch stroe. Loiß gerüme Lygen. wo ein welch vnd füle[2] wirt, den wirff vß[3].

<31> **Welsch ader haseln nüß** Leg In frischen sand In ein ecken eins trucken kellers vnd nit In dopphen, Dan sie blieben nit.

<32> [4]**Wieseln vnd ander kirsen:** Back ader dirre sie In eim backoffen, Behalt sie In keseporn, die do luftig sin, oben In eynem hüß. Wan dü Ire bedarfest zcü seltz In der fasten[5], So leg sie In ein Schon schusseln mit frischem born dar vber[6].

<33> **ffrenkisch Truben**: Nÿm ein hengel x: ader zcwelff truben, Mach ein guten Leÿmen dünne mit born wasser In ein wied schaff vnd stoß die hengel dar Inne, das sie nit vnden rürenn. Henck sie In einen keller, biß du sie bedurfest zcu seltzen zcÿtenn[7]. So ffülle ein Schaf mit born wasser, henck sie dar Ine, als lange biß der klei be erweichet vnd ffloisse Ine ab. Dar noch be güß sie mit anderm frischen wasserr schon, Loiß trucken vnd trag sie dan für.

<34> **Sangen van weis ader kornn:** Nym sie ab, So sie senge sin, vnd derre sie In eym backoffen ader an der Sonn. Behalt sie entboir als die kirßen. Wan du die haben wilt, So leg sie Inn frisch born wasser, Sie komen widder zcu Irer krafft[8]. <35> **Item: durre birn** Magk man van allen geslechten also ouch behalten.

---

1 keller] kelnern *Hs.*

2 welch vnd füle] malig *W*; *P*; *So*;

3 vß] auß, Den allem obs ist nicht anders dan den reudigen schaffen *W*; *P*; *So*

4 *In W, P und So vor dem Rezepttext:* Item frucht die man vber iar behaltenn mag zů kochenn

5 fasten] fastenn oder zů andren zitten, wen du es habenn wilt *W*; *P*; *So*

6 dar vber] dar uf; so kumen si wider in die rechte alte craft. die mag man für gest tragen vnd siech lút damit erfrewenn vnd allerleu müsser dauon machenn, als vor statt. *W*; *P*; *So*

7 zcu seltzen zcÿtenn] der mach also vil oder wenig vnd wen du sie bedarffest zu seltzamen zeiten *W; P*; der mach also vil oder wenig. vnd wen du ir bedörffest *So*

8 krafft] krafft da mit seůd iung hůner oder mach sie ab mit einem kleinen specklein vnd saltz oder mit milchschmaltz Auch seind die wild vogel gut darin gesotten vnd dewig *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 5r

<30> Wie man Obst übers Jahr frisch behalten soll

Äpfel: Leg sie in einen trocknen Keller auf ein
aus Reisig geflochtenes Gestell, weit vom Erdboden entfernt, auf frisches
Stroh; und laß [sie] weiträumig auseinander liegen. Wo einer welk und faul
wird, den wirf hinaus.

<31> **Wal- oder Haselnüsse** leg in frischen
Sand in eine Ecke eines trocknen Kellers und
nicht in Töpfe, denn sie halten sich [darin] nicht.

<32> **Weichselkirschen und andere Kirschen:** Back oder dörre
sie in einem Backofen, bewahre sie in Käsekörben auf,
die luftdurchlässig sein sollen, oben in einem Haus. Wenn du sie
brauchst zu Saucen in der Fastenzeit, so gib sie
in eine schöne Schüssel mit frischem Brunnenwasser darüber.

<33> **Fränkische Trauben**: Nimm eine Traube, an der zehn
oder zwölf Weinbeeren hängen, rühre einen guten Lehm
dünn mit Brunnenwasser an in einem weiten Gefäß und
gib die Trauben dahinein, [aber] so daß sie nicht unten an [den Boden] rühren.
Hänge sie in einen Keller, bis du sie benötigst
zu außergewöhnlichen Zeiten. Dann fülle ein Becken mit Brunnenwasser,
hänge sie da hinein solange, bis der Lehm
weich wird, und spül ihn ab. Danach begieße
sie schön mit anderem frischen Wasser, laß [sie]
trocknen und serviere sie dann.

<34> **Ährenbüschel von Weizen oder anderem Korn:** Nimm sie ab,
wenn sie trocken und schnittreif sind, und dörre sie in einem Backofen
oder an der Sonne. Bewahre sie in der Höhe auf wie die
Kirschen. Und wenn du sie benutzen willst, leg sie in
frisches Quellwasser, dann erlangen sie ihre Kraft wieder.

<35> **Ebenso: getrocknete Birnen** kann man
von allen Sorten [machen und] auch so aufbewahren.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 5[v]

<36> **ffische vnd wiltprod zcu behalten:**
Müß man saltzen vnd derren vnd trucken
behalten[1].

<37> **Van durren Ruben**
Snÿd sie an stückelin van den aller besten. so
man ein gerings[2] brüling[3] dar vnder süed vnd
mit milch Smaltz vnd saltz abgemacht: das
ist gerecht.

<38> **Item Gereücht fleisch** mit nesseln he*l*t[4] lange[5].

<39> **Huldermüß zcu machen**
Brich hulderblud In ein sydend milch ein gut
teil, Loiß sieden. Trieb iß durch ein tuch. Mach
einen herten deick von eiernn vnd welle dar
vß dün bletter. Snÿd den teig klein In wurm
lens wiß. Thü In die sydend milch, das sie
vmmerß siede vnd rure das gar wol, Das iß
sich vermische. Saltz iß vnd mach iß ab mit
milch smaltz.

<40> **Huldermüß van beren**
Require Holderberen, wesch sie schô̄n. Nym dan
wiß gebeheds brô̄d, Stoß die bere vnd brō̄d mit
gutem win ader hünerbrühe. Thu geribben
Lebkuchen ader honÿgk darzcü. Machs ab
mit wurtzenn. Triebs durch ein tuch In einen
haffenn oder In ein phannen, Loiß wallen
vnd sehe wurtz dar vff.

Müsbernen müß als diß nehist[6]

<41> **Item: Ein ander birn müß**. Snÿed birnen
In ein klein kurtz heifelin, die güt sin. Schele
zcwibelnn, Thu win, saltz vnd smaltz dar ane.
verdecks wol vnd setzs In die glüed. Iß verzceret
sich vnd müesed sich. Richts[7] an vnd
sehe Ingber darvff.

---

1 behalten] behalten. Also ist es auch eingestalt vmb allesß fleisch *W*; *P*; *So*

2 gerings] iungen gereüchten *W*; *P*; *So*

3 brüling *W*; *P*; *So*] brülin *Hs.*

4 helt] het *Hs.*

5 helt lange] das leit (lang *P*) vnd wů̈rmet nicht vber iar *W*; *P*; vmb leit: das selbe wirt nit fol wúrmen v́ber iar *So*

6 Müsbernen ... nehist] Item wiltu mach ein muß von mußbirn So thů̈e in alß den holderberen *W*; *P*; wiltu ... holder berrenn Beren *So*

7 *vor* Richts *ist* recht *durchgestrichen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 5^{v}

<36> Um **Fische und Wildbret aufzubewahren,**
muß man sie salzen und dörren und trocken
aufbewahren.

<37> **Von gedörrten Rüben**
Schneide sie in kleine Stücke, [nimm] von den allerbesten. Wenn
man etwas Fleisch von einem junges Schwein zusammen damit kocht und
mit ausgelassener Butter und Salz abschmeckt: das
ist richtig.

<38> **Ebenso: Geräuchertes Fleisch** mit Nesseln hält lange.

<39> **Holundermus zu machen**
Brich einen guten Teil Holunderblüten in kochende Milch,
laß [das] kochen. Passier es durch ein Tuch. Mach
einen festen Teig mit Eiern und roll ihn zu
dünnen Böden aus. Schneid den [ausgerollten] Teig klein wie
kleine Würmer. Gib ihn in die kochende Milch, die
immerzu sieden soll, und rühr das beständig, damit es
sich vermischt. Salz es und bereite es mit zerlassener
Butter zu.

<40> **Holundermus von Beeren**
Nimm Holunderbeeren, wasch sie schön. Nimm dann
geröstetes Weißbrot, zerstoße die Beeren und das Brot mit
gutem Wein oder mit Hühnerbrühe. Tu geriebenen
Lebkuchen oder Honig dazu. Schmeck es ab
mit Gewürzen. Passier es durch ein Tuch in einen
Topf oder eine Pfanne, laß [es] aufkochen
und streu Gewürze darauf.

Mus von Musbirnen wie das folgende:

<41> **Item: Ein anderes Birnenmus:** Schneide Birnen, die reif sind,
in einen kleinen kurzen Topf. Schäle
Zwiebeln, tu Wein, Salz und Fett daran.
Deck es gut zu und setz es aufs Feuer. Es löst sich
auf und wird von selbst zu Mus. Richte es an und
streu Ingwer darauf.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 6r

<42> **Epphel müß**[1] mach ouch also:
Snÿd kleyn snÿtzlin, Ein wenigk milch ader
win vnd ouch würtz, Saltz vnd Smaltz; verdecks
wol, Loiß siden bie dem fühir, klein, nit zcu grois[2].

<43> **Bromberen müß** ader von wieseln ader Mülberen[3]
Stoß die bromberen[4] In einem morsel, Thü wiß brod
dar zcu, Strichs durch ein tüch. Nym dan mele
vnd milch, zcwer gar wol. Thu iß vnder eyn ander
In ein phan vber ein füer, Rüre iß wol[5], versaltz
iß nit. Das wirt ein birn[6] müß. Richts ane
vnd sehe Ingber dar vff. Die phan sal sin
smaltzigk Ader thu smaltz daran, das nit
ane borne[7].

<44> **Kirsen vnd Amareln Müß**
Mach ouch also An, das man die mit kern vnd
all stossen müß, dúrch getribben mit win,
wasser[8] ader[9] mit fleisch brüe. R*equire* Su*pra* fo. 4

<45> **Ein Mandel Grône Bloe ader Gele**
So acht vff *Mangolt*[10] oder Dattel, kornblô
men Ader vf ander Grône bletter, die do vnsmack
haftig sin[11], Anders nemen sie den mandelnn Ire craft,
also Rüten der glichen wol theden[12]. Dar vmb nÿm[13]
kruder, die nit gesmack[14] vnd doch gute farbe ha
ben. Dan mach[15] ein Mandel[16] milch, als sidde ist,

---

1 Müß] mûs on zwúbellen *W*; *P*; *So*
2 dem fühir, klein, nit zcu grois] kleinem für *W*; *P*; *So*
3 ader Mülberen] *fehlt W; P; So*
4 bromberen] brombere *Hs.*; bramber oder wiegsseln *W*; *P*; *So*
5 wol] *fehlt So*
6 birn] braun *W*; *P*; bram *So*
7 borne] brúne Ist es zû dick, so mers mit milch *W*; *So*; prynn ... milch vnd wurtz es ab *P*
8 wasser] *fehlt So*
9 *vor* ader *sind zwei Buchstaben durchgestrichen*
10 Mangolt] Maniggolt *Hs., im Text unterstrichen,* Mangolt *am rechten Rand nachgetragen*
11 bletter die do vnsmack haftig sin] krutt, das nit schmecke *W*; *P*; *So*
12 Anders nemen sie den mandelnn Ire craft, also Rüten der glichen wol theden] als ruten vnd ander schmeck krut, Wan es nem dem mandel sin krafft *W*; *P*; *So*
13 Dar vmb nÿm] So entaug kein ander farb den von blossen *W*; *P*
14 gesmack] schmack oder kraft haben *W*; *P*
15 Dan mach] doch stoß der mandel vil oder wenig mach *W*; *P*
16 Mandel] fehlt *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 6r

<42> **Apfelmus** mach auch genauso:
Schneid kleine Schnitzelchen, etwas Milch oder
Wein und auch Gewürz, Salz und Fett; deck es
gut zu, laß es bei dem Feuer köcheln, schwach, nicht zu heiß.

<43> **Brombeermus** oder [Mus] von Weichselkirschen oder Maulbeeren
Zerstoß die Brombeeren in einem Mörser, tu Weißbrot
dazu, streich [alles] durch ein Tuch. Nimm dann Mehl
und Milch, verrühr es gut. Mach es durcheinander
in einen Topf [und setzt ihn] aufs Feuer. Rühr es gut um, versalz
es nicht. Das wird ein Birnenmus. Richte es an
und streu Ingwer darauf. Der Topf soll gefettet
sein, oder tu Fett dazu, damit es nicht
anbrennt.

<44> **Kirschen- und Amarellenmus**
Bereite ebenfalls so zu, daß man die [Kirschen] mit den Kernen und
allem zerstoßen muß [und sie] durchpassiert mit Wein,
Wasser oder Fleischbrühe. Siehe oben Blatt 4.

<45> **Grünes, blaues oder gelbes Mandelgericht**
So achte darauf, daß du Mangold hast oder Datteln oder Kornblumen
oder andere grüne Blätter, die geschmacklos
sein sollen, sonst würden sie den Eigengeschmack der Mandel überdecken,
wie es Raute oder dergleichen wohl täte. Darum nimm
Kräuter, die keinen Eigengeschmack und doch gute Färbewirkung
haben. Dann mach eine Madelmilch, wie es üblich ist

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

vnd Slag sie durch mit dem gronen wasser[1]. Dar zcu mach gute fisch brüe, Do persig Inne gesotten sin. vermisch das wol vnd loiß gestehen. so ists vine vnd grone[2]. So du sie wilt fur tragenn, so brich sie vff ein schüssel als glas milch. ver misch zcücker[3] vnd saltz mit en ander, das sehe[4] dar vff nit zcu vil vnd Setzs für. Wiltu vor Irber geste dar Inne stossen golden Mandelkernn ader wies vnd vergoldet, das ist güt vnd gerecht[5].

<46> **Ein hofelichs Zcenen[6] von Mandeln**

Nym Mandelmilch[7] mit wasser durch gestrichen,

1 vnd Slag sie durch mit dem gronen wasser] *durchgestrichen Hs.; fehlt W und P*

2 grone] grũn. daz ist rin grũn milch. also magstu sie von saffran gel machen von kornblumen blaw vnd von rotem wein vermisch rot wie du wilt W; *P*

3 *vor* zcücker *sind drei Buchstaben durchgestrichen*

4 sehe] trag *W*; *P*; *So*

5 Wiltu ... gerecht] Wiltu gũlden mandelkern oder weiß vnd vergũlt darein stossen vor erbern gesten das ist gut und gerecht und ein hoflich essen *W*; *P* und ein holfich essen *fehlt P*

6 Zcenen] czigern *W*; *P*; *So*

7 Mandelmilch mit wasser durch gestrichen] mandel als uil du wilt; stos denn klein vnd strich in durch ein tũch mit wasser *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

und schlag sie durch mit grünem Wasser. Dazu
mach gute Fischbrühe, in der Barsch gesotten
sein sollen. Vermisch das gut [mit der Mandelmilch] und laß es fest werden. So ist es
fein und grün. Wenn du sie auftragen willst, so
stürze sie in eine Schale wie gelierte Milch. Vermische
Zucker und Salz miteinander. Davon
gib nicht zuviel darauf und setz es vor. Willst du vor
angesehenen Gästen goldene Mandelkerne
oder weiße und vergoldete dahinein stecken, so ist das gut und richtig.

<46> **Eine höfische Mahlzeit aus Mandeln**

Nimm Mandelmilch mit Wasser durchpassiert,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 6[v]

Mach sie[1] warm In eynem hafen, Rure sie gar wol,
Nÿm ein beleibt brue von fischen vnde persig ge
soten ader van kelber ader Schoifs fussen wol lü
ter, gestanden, abgesaltzt vnde die mandel milch
do mit vermischt. Laß iß erkalten vnd gestehenn[2].
brich sie dan vf In eyn schusselnn, bestraü iß mit Zucker, Setz fur[3].

<47> : **Ein mandel kese**

Require Ouorum, Slags In die mandelmilch gar wol tem
pererit, Sied sie wol vnd Setz[4] ab. wiltu wurtz
dar Inn thun ader wiltu sie gelb machen, das mag
stu thün. vnd wan sie gesotenn ist vnd von den eiern[5]
hard wirt, So trück sie mit einem leffel wol[6] zcu
samen. Thu dan ein Sichtuch In ein phefferphan,
das ist ein thurch Slag, vnd[7] Schüd den kese darvf,
Loß das molken wol[8] abgehen. wiltu ij, iij ader
iiij schusseln machenn[9], so richt sie ane vnd besehe
sie mit zcücker vnd gib sie dar[10].

<48> : **Ein Gebacks von obladen**

Require ffygen, wimpern, Erwelle sie vnd hacke sie klein.
Machs mit wurtzen vnd Saffran ab vnd saltz dar
zcu, temperere iß wol. *Nym eyn oblait, zcuch die ffigenn darvf vnd ein ander oblaid darvber. Zcuchs*[11] *durch ein teiglin von weissem mel vnd backe*[12] *si schon*[13].

<49> : **Ein Gebacks von mandeln** vnd Rieß

Mach ein dicke mandelmilch, mit wasser durch
gestrichen, Nym Rißmele, klein durch ein sehib

1 sie] die milch *W*; *P*; *So*
2 gesteen] gesteen als ein sultz *W*; *P*; *So*
3 brich sie dan vf In eyn schusselnn bestraü iß mit Zucker Setz fur] *mit Verweiszeichen am rechten Rand nachgetragen*
4 Setz] saltz sie *W*; *P*; *So*
5 von den eiern] von sinen krefften natúlich *So*
6 wol] *fehlt So*
7 vnd] das breit wol vber vnd *W*; *P*; *So*, vber *fehlt So*
8 wol] gar wol *W*; *P*; *So*
9 machenn] machen oder wie vil du wilt *So*; *W*; *P*; *So*
10 dar *W*] fúr *P*; *So*
11 Zcuchs] Zchus *Hs.*
12 *vor* backe *ist* bach *durchgestrichen*
13 Nym eyn oblait ... vnd backe si schon] *steht am Fuß der Seite mit Verweiszeichen, das nach* wol *und am Rand der Zeile 15 wiederholt wird.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 6^{v}

erwärme sie in einem Topf, rühr sie gut um,
nimm etwas mit Lab gesäuerte Brühe von Fischen und [vor allem] von Barsch gekocht
oder von Kalbs- oder Schafsfüßen, schön
klar, stehen gelassen, mit Salz abgeschmeckt und die Mandelmilch
damit vermischt. Laß sie erkalten und gelieren.
Stürze sie dann in eine Schale und bestreu sie mit Zucker, servier sie.

<47> **Ein Mandelkäse**

Verlange Eier, schlag sie in die Mandelmilch, sehr gut vermischt,
koch sie vorsichtig auf und nimm sie vom Feuer. Willst du Gewürz
hinein tun oder willst du sie gelb färben, das kannst
du tun. Und wenn die Masse gekocht ist und durch die Eier
stockt, so drücke sie mit einem Löffel kräftig zusammen.
Gib dann ein Passiertuch in eine Pfefferpfanne,
das ist ein Durchschlag; und schütte den Käse darauf,
laß die Molke gut herabtropfen. Willst du zwei, drei oder vier Schüsseln
machen, so richte sie an und bestreu
sie mit Zucker und servier sie.

<48> **Gebäck auf Oblaten**

Verlange Feigen, Rosinen, koch sie auf und hack sie klein.
Schmeck sie ab mit Gewürzen und Safran und Salz dazu, vermisch
es gut. Nimm eine Oblate, streich das Feigenmus darauf und setz eine zweite Oblate
darüber. Zieh das Ganze durch einen feinen Teig aus weißem Mehl und back sie schön aus.

<49> **Ein Gebäck aus Mandeln** und Reis

Mach eine dicke Mandelmilch, mit Wasser
durchpassiert, nimm Reismehl, fein durch ein Sieb

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

gereden[1]. Laß die milch[2] erwallen, Sehe das mele dar
In, Rure iß wol vnd mach ein dicks müß. Dan
mach auch ein dünnes teglin mit warmem win,
Gilbe den wol vnd schud das müß vß vf ein
schons bred, das fucht sie, vnd loß das kalten. Dan
Snÿd da von als wegk vnd ouch als finger lang[3]
vnd zcuch das durch den dünnen win teck[4] vnd
back iß In smaltze Ader ander vett vor der zcÿt[5].

<50> **Ein ander gut Gebacks**

Nym ffigen, Wimper vnd erwelle sie In einem win,
Stoß sie In einem morsel, Mische Mele vnd wurtz
vnd mach hobsche kuchlin dar vß[6].

1 Mach ein dicke mandelmilch ... gereden] Stoß den mandel mit wasser vnd auch ein dicke milch. vnd stoß den reiß trucken schlach in durch ein siblein *W*; *P*; *So*

2 *vor* die milch *ist* das *durchgestrichen*; milch *ist am linken Rand mit Verweiszeichen nachgetragen*

3 lang] lang wie du wilt *W*; *P*; *So*

4 den dünnen win teck] ein teiglein *W*; *P* ; *So*

5 In smaltze Ader ander vett vor der zcÿt] *fehlt W*; *P*; *So*

6 *nach* vß *ist* durch ein *durchgestrichen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

gesiebt. Laß die Milch aufkochen, streu das [Reis]mehl da
hinein, verrühr es gut und mach ein dickes Mus daraus. Dann
mach auch einen feinen, dünnen Teig mit warmem Wein,
färb den schön gelb und schütte das Mus aus auf ein
schönes Brett, das angefeuchtet sein soll, und laß es erkalten. Dann
schneid [Stücke] davon ab, so [groß] wie Brötchen oder auch so lang wie Finger,
und zieh sie durch den dünnen Weinteig und
back sie aus in Schmalz oder anderem Fett vor der Zeit.

<50> **Ein anderes gutes Gebäck**

Nimm Feigen [und] Rosinen und koch sie in etwas Wein auf.
Zerstoß sie in einem Mörser, misch Mehl und Gewürze darunter
und mach schöne Küchlein daraus.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 7[r]

Die zcuch dürch ein teglÿn Van warmem win vnd
weisse*m*[1] mele gemacht vnd gegilbet vnd back sie[2],
Dan werden sie gele[3].

<51> **Ein hoffelichs essen Von erbisenn**

Süed vnd pelge die erbs schon mit einem wasserr, Sei
ge die brühe ab vnd behalt die[4] selben brüe zcü
gebeheten Suppen, ab gemacht mit wurtzen küm*e*[5]
zcu prüfen vnd gegilbet. Nim der Erbis In eine
suber beckenn, zcu rieb sie mit eym grossen *leffel*[6] gar
wol. Nym Ire vf ein essen vnd thu sie In einen pef
ferphan, Slag sie durch mit der hand In gut schüß
len. Habe die phan hoch, So werden die erbs gezcet
teln als regen wôrme sin, grois vnd klein. Die be
war gantz zcu behalten, das du sie nit brechst vnd
eben In die schusselnn vnd nit vber hängen. Das
loiß gestehen. Vnd dan süed ein guten wyn mit honig,
dar vber gesprengt vnd zcucker dar vff gesewet,
das smecket woil, so die erbis nit versaltzen sin[7].

<52> **Ein ander von Erbissen**

Van Erbissen kuchlin, gebacken Lind vnd güt In ey
nem phefferlin van gebeten wissen broid, abgemacht
mit saltze noch sinem rechten sidden: versuchs.

<53> **Ein Mehel pheffer** behendlichen
Bürne ein mehil In einem Smaltz, nit zcu fast, Tem
perere iß mit win, Gilb vnd wurtz iß ab. back *Erbißküchlin vor gelert, back sie*
[*vnd schud den*

---

1 weissem] weissen *Hs.*

2 teyglin ... back sie] teiglein vnd bach sie schon das můslen mach von warmem wen vnd von wessem mel vnd gilb es (schon *So*) *W*; *P*; *So*

3 Dan werden sie gele] so werden die kůchlein gelb vnd schon die sol man trucken fůr tragen das steet wol *W*; *P*; ... schon. das man sie truckenn fúr trage, das statt woll *So*

4 *vor* die *ein unleserliches Zeichen*

5 küme] *das* e *steht über dem* m *Hs.*

6 leffel] leffen *Hs.*

7 *es folgt ein kleines Rechteck, links und rechts mit einem Punkt versehen, das am linken Rand wieder aufgenommen wird; es mag wohl auf das ursprünglich zwischen fol. 6 und 7 eingebundene Querblatt verwiesen haben; dieses Blatt ist ausgerissen; der auf dem verbliebenen Rest stehende Text ist kaum zu entziffern:* Iß de../ die h... / von g.. / leffel / gut.. / sali../ hof..; *es fehlt der in So fol. 3[v], Z. 30 - 4[r], Z. 7 anschließende Text, der angibt, was mit der anderen Hälfte der Erbsen anzufangen sei:* daruf getann darumb versůch si am erstenn ee du die brü abgesigest vnd ab gilbest Item den andern teil der erbsen mach also ein gůts kúchelin Besee die hend mit mit mell vnd *wigel* [= welger] die küchlein zůsamen Mach Ein teiglin von gelbem win vnd zúch die küchlin dar durch vnd heb si mit einem löffel darus in die pfannen vnd bach si wie fill du ir wilt vnd mach ein gůtte erbsbrü dar úber gegilbt vnd abgemacht von saltz würtzenn richt es an Ströw winber darin vndein luter milch schmaltz hofflich verdeckt fúr getragen einem fúrstenn vnd grossen hern

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 7r

Die zieh durch einen Teig aus warmem Wein und
weißem Mehl und gelb gefärbt; und back sie aus,
dann werden sie gelb.

<51> Ein höfisches Gericht aus Erbsen

Koch und schäl die Erbsen recht schön mit etwas Wasser, gieß
die Brühe ab und bewahr diese Brühe auf für
gebrannte Suppe, kaum merklich mit Gewürzen abgeschmeckt
und gelb gefärbt. Gib einen Teil der Erbsen in eine
saubere Schüssel, zerreib sie mit einem großen Löffel vollständig.
Nimm davon [soviel wie du brauchst] für ein Essen und tu sie in eine Pfefferpfanne,
schlag sie durch mit der Hand in eine gute Schüssel.
Halte die Pfanne hoch, so werden die Erbsen in Streifen zerteilt wie
Regenwürmer, groß und klein. Bemühe
dich, sie ganz zu lassen, so daß du sie nicht zerbrichst und sie
genau in die Schüssel [bringst] und [sie] nicht überhängen. Das
laß [so] stehen. Und dann koch etwas guten Wein mit Honig auf,
sprenge ihn darüber [= über das Erbsenpüree] und streu Zucker darauf:
Das schmeckt gut, wenn die Erbsen nicht versalzen sind.

<52> Ein weiteres Gericht aus Erbsen

Von Erbsküchlein, zart gebacken und gut in einer
Pfeffersauce mit geröstetem Weißbrot, abgeschmeckt
mit Salz und, wie es sich dafür gehört: Probiere es.

<53> Eine Pfeffersauce mit Mehl schnell [zu machen]

Brenn etwas Mehl mit etwas Fett ein, nicht zu stark;
vermisch es mit Wein, färb es gelb und schmeck es mit Gewürz ab. Back Erbsküchlein
[wie zuvor beschrieben, back sie und schütte die

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

peffer Dar vber[1].

<54> **Ein Galrad zcu Ingemachten Crebßenn**

Require Cancrorum quantum volieris, Süed sie ab In win
vnd ouch in essig. Thu ab die schalen vnd thu
das bÿtter vß den koipfen. Schele die Scheren vnd
die buche, Thü sie In eynen Morsel[2], dar zcu Mandeln vnd
ein wîße Crümen brods dar zcü. Stoß wol mit
gutem win, Slags durch eyn tuch vnd thu iß In
ein phan vnd Smaltz dar Inne, vnd machs ab mit
wurtzen vnd saltz. Versuchs; Ists dan zcu stargk,

1 Erbißküchlin vor gelert back sie vnd schud den peffer Dar vber] *am rechten Rand mit Verweiszeichen nachgetragen; in So, W und P folgt:* warn dich kleiner gesotner weinber (ymber *So*), die strew (see *So*) dar ein vnd mach den pfeffer dar mit, es sey mit wein oder wasser

2 Morsel] *mit Verweiszeichen am rechten Rand nachgetragen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Pfeffersauce darüber.

<54> **Eine Sülze von eingemachten Krebsen**

Nimm Krebse, soviel du willst, koch sie ab in Wein
und auch mit Essig. Entferne die Schalen und nimm
das Bittere aus den Köpfen. Schäle die Scheren und
die Bäuche, tu sie in einen Mörser, dazu Mandeln und
Krumen von weißem Brot. Zerstoß das alles gründlich
mit gutem Wein, passier es durch ein Tuch und tu es in
eine Pfanne und gib Fett dazu, und schmeck es ab mit
Gewürzen und Salz. Probiere es; wenn es zu kräftig ist,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 7[v]

so tempererrs Mit wasser, So das Essig, win vnd
wurtz rechte moiße haben, Gib sy vff, Setz sie fur
kalt ader warm, Bestraü sie mit welschen Wÿn
beren ader frischer Ingber, so du sie warm gibst.
Wiltu sie kalt geben vnd woil gestanden sie, so
bestigk sie mit mandelnn.

<55> **Gefüllte Crebs zcu machenn**

Süed sie In wasser, Schele sie schôn, Lege die gu
ten groissen Crebs scheren vnd swentz besondern.
Nym die anderen gescheleten kleinen Crebs buche
vnd scheren, die hacke gar klein vnd slag frische
eÿer dar vnder, so vil vnd die mÿnge der cre
biß ist. Menghe sie ab mit wurtzen vnd saltze,
Gilbe sie en wenig, Hacke *petersil*[1], bletter allein vnd
keinen stengel, dar vnder. knethe iß *mit*[2] einem rohen
Eye, So blibs kleberig vnd by en ander. Nym
dan dÿ Ruckschalen[3] vnd ffüll sie wol vnd stortz
dan ein ander ruckschalen[4] dar vber, Ein hoübt
hene, das ander here, Einen buch gein den andern.
Wiltu sie dan brôden, so stoß zcwene ader drie In
ein spißlin, Legk sie vff einen roist, Nit zcu heiß,
biß das dÿ ffulle starck vnd gerecht werdenn.
so gib sie als warmen für. Wiltu sie aber roisten
In eym smaltz, biß die ffull gnügk gewinnen, dis
magstu auch thün, biß sie gerecht werden. Gib sie
¶ ouch hin. ¶ Nym dan das ander teil der behalten
Crebs, schon geschelet vnd rein bereit, Thu sie
in ein morsel vnd ein broßem wißs brods dar
zcü[5], Stoß iß vnd tribs durch ein[6] tuch. So legk
dan die aller groisten krebß swentz vnd scheren
Dar Ine, Machs ab mit wortzen vnd saltze.

1 petersil] *am linken Rand mit Verweiszeichen nachgetragen*
2 mit] In *Hs.*
3 Ruckschalen] hofel oder die rûckschalen *W*; *P*
4 ruckschalen] hofel *W*; *P*
5 zcü] zu gebeûtelt oder schonß *W*; *P*
6 ein] In ein *Hs.*; in *ist durchgestrichen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 7^{v}

so verdünne es mit Wasser, so daß Essig, Wein und
Gewürz in rechtem Verhältnis zueinander stehen, füll sie auf, serviere sie
kalt oder warm, bestreu sie mit Rosinen
oder frischem Ingwer, wenn du sie warm servierst.
Willst du sie kalt und als festes Aspik vorsetzen, so
besteck sie mit Mandeln.

<55> **Gefüllte Krebse zu machen**

Koch sie in Wasser, schäl sie grünlich, leg die guten
großen Krebsscheren und -schwänze beiseite.
Nimm die anderen geschälten kleinen Krebsbäuche
und -scheren, die hack schön klein und schlag frische
Eier darunter, so viele in der Menge, wie es Krebse
sind. Vermische sie mit Gewürzen und Salz,
färb sie ein wenig gelb, hack Petersilie [und gib sie]
dazu, nur die Blätter, nicht die Stengel. Verknete die Masse mit einem rohen
Ei, so bleibt sie klebrig und hält zusammen. Nimm
dann die Krebsrückenschalen und füll sie gut [mit der Masse] und stürze
dann eine andere Rückenschale gegenläufig darüber, den einen Kopf
dorthin, den anderen hierher, einen Bauch gegen den anderen.
Willst du sie dann braten, so stoß zwei oder drei an
einen kleinen Spieß, leg sie auf einen Rost, [aber] nicht zu heiß,
bis die Füllungen stocken und gar werden.
Dann servier sie warm. Willst du sie aber in etwas Fett
braten, bis die Füllungen stocken, das
kannst du auch tun, bis sie gar werden. Servier sie
auch. ¶ Nimm dann den anderen Teil der zurückbehaltenen
Krebse, die schön geschält und gesäubert sind, tu sie
in einen Mörser und [gib] etwas Semmelmehl dazu,
zerstoß das miteinander und passier es durch ein Tuch. Dann
leg die allergrößten Krebsschwänze und -Scheren
da hinein, schmeck es ab mit Gewürzen und Salz.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 8r

Laß sie erwallen vnd richt sie dan ane. Das heissen gestoissen krebis. <56> **Ein hofelichkeit hir zcu** Wan die brü schön bereit ist der ge stoßen krebs, Abgegilbt, gewurtzet vnd gesaltzen, So nym dan ein wies broid vnd machs In wen dig hoil als ein sturtz ader klockenn, Nit zcu groiß ader zcu hoch. Stoß dÿe[1] geschelten scheren dar Inne vnd sturtz sie In ein schußlin, ij, iij oder iiij sturtzenn, Dar nach der gest vil sint, vnd schüd dan der gestossen krebs dar vber. Wo iß blois were, das beschud mit eym Leffel vnd legk die kleinen Swentz, Buche vnd Scheren vmb vnd vmb dar zcugetruckt In die brü, das nichtes blois sie, vnd trags dan für. besprengk wenig oben mit schonem[2] milchsmaltz vnd lüterm.

<57> **Ein pasteden van Crebsen**

Nÿm einen starken teig vor gelert, Einen teighafen In einem haffschirben, Mach dar[3] vber einen deckel. Süd die crebs an saltz, Schele schon vnd leig sie zu samen. hack peterlin gar klein, Nim frisch eÿer, klopf[4] sie gar wol vnd schud sie In den teighafen. Snÿd gute birn lenglecht snÿtz vnd stois sie In dÿ full. Nym fy gen, Wimpern, die Crebsscheren, Swentze, buche, Stois diß alle noch der lenge dar Inn. Nÿm dan guten wÿn, den mach ab mit wurtzen vnd Saltz. Versuchs, was Im gebreche, vnd schuds In den teighafen vber die fulle. vermach die decken dar vber von dem teighafen, Verdempfs wol. Slach ein eÿe oder zwey, Beslag die renfft da midde, so weichen sie nit. Thu ein smaltz zcwischen den teighafen und schirben, Setz Ine In einen backofen, Lois syden ader broden. Sich ye dar zü: Gibts rouch, so bur net iß an, das were mit dem zu güsse des milchsmaltzs. So gereds vnd wirt gerecht[5].

1 *vor* dÿe *sind drei Buchstaben durchgestrichen*

2 *vor* schonem *sind durch Streichung und Tilgung zwei Wörter unleserlich gemacht worden*

3 *vor* dar *sind zwei Wörter durch Streichungen unleserlich gemacht worden;* dar vber einen deckel] ein deck darüber vnd leg sie darneben *W*; *P*

4 *vor* klopf *ist* hack *si gestrichen*

5 gereds vnd wirt gerecht] geret wol vnd ist gerecht *P*; gereth es wol *W*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 8r

Laß sie aufkochen und richte sie dann an. Die
heißen gestoßene Krebse. <56> **Eine höfische Zubereitungsart hierzu**. Wenn die Sauce von den gestoßenen Krebsen schön zubereitet
ist, gelb gefärbt, mit Gewürzen abgeschmeckt und gesalzen,
dann nimm ein Weißbrot und höhle es innen
aus wie einen gewölbten Deckel oder eine Glocke, [aber] nicht zu
groß oder zu hoch. Fülle die geschälten
Krebse da hinein und stürze sie in eine kleine Schüssel, in zwei,
drei oder vier Häufchen, je nachdem, wie viele Gäste es sind,
und schütte dann die [Sauce von den] gestoßenen Krebse darüber. Wo die
Krebsschwänze nicht bedeckt sind, schütte mit einem Löffel von der Krebssauce darüber
und leg die kleinen Schwänze, Bäuche und Scheren rings herum
und drück sie in die Sauce hinein, daß kein Krebsfleisch unbedeckt
ist, und servier es. Beträufle es oben etwas
mit schöner, geläuterter Butter.

<57> **Eine Pastete von Krebsen**

Nimm einen kräftigen Teig wie zuvor beschrieben, [mach daraus] eine Teigform in eine
Kuchenform, mach einen Deckel[, um ihn] darüber [zu breiten]. Koch
die Krebse ohne Salz, schäle sie schön und leg sie zusammen. Hack
Petersilie sehr fein, nimm frische Eier, schlag sie kräftig
auf und schütte sie in die Teigform. Schneid längliche
Schnitze von guten Birnen und gib sie in die Füllung. Nimm Feigen,
Weinbeeren, die Krebsscheren, -schwänze und -bäuche, leg
das alles der Länge nach da hinein. Nimm dann guten Wein,
den schmecke mit Gewürzen und Salz ab. Probiere, was ihm
fehlt, und schütte ihn in die Teigform über die Füllung.
Decke die Teigform mit dem Teigdeckel ab, laß den Dampf
gut abziehen. Schlag ein oder zwei Eier auf, bestreich die Teigkanten
damit, so werden sie nicht weich. Gib etwas Fett zwischen die
Teigform und die Kuchenform, setze sie in den Backofen, laß
es kochen oder braten. Hab ein Auge darauf: Wenn sich Rauch entwickelt, dann
brennt es an, das verhindere durch das Hinzgießen von geklärter Butter.
So gelingt es und wird richtig.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 8[v]

Gemüße

<58> Ein Müß von Mandeln vnd fischen

Nym das Ingweide vß, Reÿnige vnd hacks wol, wart vff die gallen. Nym das bredig der vische, Süds ab ane wurtz mit wasser, das Seige abe. Thu die bruhe hÿn vnd Stois die visch gar wol mit mandelmilch vnd mit wies sem brode, geweicht In mandelmilch. Tribs durch mit gesodem weichem rÿße. Thü iß In ein phan vber ein fuher, Lois erhitzen, Rüre iß wol vnd versaltzs nit. Ists zu dicke, so thu mer mandelmilch dar zü. Machs ab mit zucker vnd Setzs für.

Item pull*us* galli*n*e vt festina*nter* asset*ur* R*equire* biitir*um* Vini modicu*m* Bu[...][1] In olla noua vel Sartagine In primis

1 Durch überklebten Pergamentfalz nicht lesbar

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 8^{v}

Musgerichte

<58> Ein Mus aus Mandeln und Fischen

Nimm die Innereien heraus, reinige es und zerhack es gut, paß [aber] auf die Galle auf. Nimm das Fleisch der Fische, koch es ab ohne Gewürz, mit Wasser, das schütte ab. Setz die Brühe beiseite und zerstoß die Fische gründlich mit Mandelmilch und mit Weißbrot, eingeweicht in Mandelmilch. Passier es durch mit gekochtem, weichem Reis. Tu [alles zusammen] in einer Pfanne aufs Feuer, laß es heiß werden, rühr es gut um und versalz es nicht. Ist es zu dick, so tu mehr Mandelmilch daran. Würz es mit Zucker und servier es.

Ebenso: Daß ein junges **Huhn** rasch gebraten wird, nimm zuerst zweimal (?) eine kleine Menge Wein Bu... in einen neuen Topf oder eine Pfanne

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 13r

Ander teil dißs buchs: von fleischspies

<59> **Von hunrern eyn essen**. Wan sie wol gesoten sin, Zuleig sie In vier teil. Nym das bretig, Zu hack vnd stos iß wol In einem morsell also. Nym hoübt, kragen vnd alles Ingerusch vnd stos do mit. Nÿm eier, peterlin vnd zcwirre eyn leffel fül mels weissen, das schüd dar ane mit wasser ader win, gegilbt mit saffran. So iß all wol gestossen ist, Thu iß vß vnd nym die andern glidder der huner vnd beslags mit gestossem teig vmb vnd vmb, ydes stück glich als kuchenn. Netz die hende In win, Strichs woil zu vmb vnd vmb, Legs In die alten hünerbrü In eynen widen hafen, das die selbe brü dar vber gehe; loßs also sieden. Vnd sin die alten vetten hüner gut dar zcü[1]. So iß nü gesoden ist, so mach die selben brü ab mit Saffran, würtz vnd saltz. Straüe[2] peterlin dar vber, klein gehackt, vnd richts an. wiltü iß besser han, so nÿm ffyger, peterlin[3] In das gehecke küme zuprüfen. vnd wie kleÿn die glidder sin, Sal man doch ydes besondern vmb slahen vnd In leigen. Ein solichs geheck an mele mocht man zu güten hunerfullen machenn.

<60> **Ein hunerfulle**

Die lebern vnd magen, wol gesoten, hacke kleÿn In die fülle. müstü essyg vnd rauten zcu haben, vnd phefferr ist Ire würtz, der sie geren isßet. das gehort groben luden zü.

<61> **Ein hün Sieden, Broden oder fullenn**

Bereids schon, weide iß vnd schürffe die darme. Nÿm koph, kragen, Leberen, magen vnd alles Ingeweid, Süds In eynem hafen ader phannen gar wol mit peterlin. Slae rohe eyer dar Inne, würtzs ab vnd Saltzs, hack ein altes specklin das vnder vnd klein wimbere[4] ader gebroden birn[5]. kneds wol vnder eyn ander: das ist die fulle. **dan** entblosse das bereite hün vmb vnd vmb, full iß schon mit einer seitfarb, Stricks zu vnd erwelle iß In wasser, do win vnd essig Inne sin, das iß erstarre vnd die fulle erkecke. Stoß an, Lois broden siddlich vnd beguß iß ÿe an dem wendenn: das ist güt. **So du aber**

1 Vnd sin ... dar zcü] auch weiß daz die alten feysten hůner gut dar zu sein *W*; *P*; *So*

2 Straüe] e *über der Zeile geschrieben*

3 ffyger peterlin] feigen vnd weinperlein *W*; *P*; *So*

4 wimbere] *das zweite* e *steht über der Zeile*

5 birn] figen oder birn *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 13[r]

Zweiter Teil dieses Buches: Von Fleischspeisen

<59> **Ein Hühnergericht**. Wenn sie gar gekocht
sind, zerleg sie in vier Teile. Nimm das schiere Fleisch, zerhack es
und zerstoß es so gut in einem Mörser. Nimm die Köpfe, die Hälse
und alles Eingeweide und zerstoß das damit zusammen. Nimm Eier, Petersilie
und zweimal einen Löffel voll weißes Mehl, das schütte
dazu mit Wasser oder mit Wein, gelb gefärbt mit Safran. Wenn das
alles gut zerstoßen ist, nimm es heraus und nimm die andern Glieder
der Hühner und umwinde sie mit der zerstoßenen Teigmasse ringsherum,
jedes Stück gleichermaßen, wie einen Kuchen. Feuchte die Hände mit
Wein an, streich die Masse ringsherum glatt, leg die Teile in die
in die Brühe, in der die Hühner gegart wurden, in eine weite Kasserolle, so daß diese
Brühe sie ganz bedeckt; laß es so kochen. Und es sind die alten fetten Hühner
gut dazu geeignet. Wenn es nun gekocht ist, so schmeck diese
Brühe mit Safran ab, mit Gewürz und Salz. Streu Petersilie
darüber, klein gehackt, und richte es an. Willst du es verfeinern,
so nimm Feigen und Petersilie in das Gehackte, [aber so, daß es] kaum
zu schmecken [ist]. Und wie klein die Glieder auch sind, so soll man doch
jedes einzeln für sich umwinden und [in die Brühe] hineinlegen. Solches Gehacktes
ohne Mehl könnte man zu einer guten Hühnerfüllung verarbeiten.

<60> **Eine Füllung für Hühner**
Die Leber und den Magen, gar gekocht, hack klein [und gib sie] in die
Füllung. Du mußt Essig und Raute dazu haben, und Pfeffer ist das dazu passende
Gewürz, wenn einer sie gern ißt. Das ist paßlich für Leute von grober Konstitution.

<61> **Ein Huhn kochen, braten oder füllen**
Bereite es schön zu, nimm es aus und schneide das Gedärm heraus. Nimm
Kopf, Hals, Lebern und Magen und alle Innereien, koch sie
in einem Topf oder in einer Pfanne schön gar mit Petersilie. Schlag
rohe Eier hinein, schmeck es mit Gewürz ab und salze es, gib etwas
alten gehackten Speck darunter und kleine Rosinen oder gebratene
Birnen. Das verknete gut miteinander: Das ist die Füllung.
Dann rupfe das vorbereitete Huhn ringsherum, füll
es schön mit einer ????; bind es zu und koch es
in Wasser, das mit Wein und Essig versetzt sein soll, daß es fest werde und
die Füllung stockt. Stoß es an [einen Spieß], laß es bei mäßigem Feuer braten und
begieß es jeweils beim Wenden: das ist gut. Wenn du aber

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 13^{v}

das hün wilt sieden, So bedarf man das Ingeweide
nit sieden. Hacks vngesoden vnd bereid die fulle do mit
als vor vnd süed eins mit dem anderen In ÿdelm wasser,
Saltz Zcimlichen. Der hafen sal wied sin, das iß nit ane
bornne. ffeyms schon vnd bedecks wol. Güß lutzell
dar ane, so blibt die brü wol smackend. So dü iß wilt
an richten, machstü iß mit wurtzen vnd Saffran ab
machenn; vnd versuchs woil.

<62> **Gestossen huner mach so ader vogel**

Süed die alten vetten hüner wol, ffeym die brü, mach sie
luter als ein reyn wasser, Guß nit mehe dar ane. Saltz
vnd versuds nicht. Thu die hüner vß, Behalt die brüe,
Seige das feist ab In eynen *hafen*[1] vnd die mageren brüe In
andern haffen. Die loß beide also stehen. wirf dan dy
huner vf die banck, Zcüch die grossen bein vß. Dan
hack sie gar klein. weiche eÿn wies brosem brods In
der mageren brü gar wol. Nÿm dan das brod vnd hüner
vnd stoß gar wol In eÿm morsel, Zcwings durch ein
pheffer tüch mit der mageren[2] hüner brü. Stoßs ander
weit vnd zcwings aber dürch. Ists zü dün, so thü
mehe wies brods dar Inn vnd zcwings dürch. Ists
zu dicke, So zcwings an brod dürch. Thü iß In ein
phan, erwelle iß, Machs mit wurtzen vnd saltz. Als
iß nü durch ist gangen, das heissen vnd sin gestossen
hüner. Thu dar vf einen luteren smaltz, vorbehalten.
Also merck: allerley vogel gestossen, also gemacht vnd
mit soden[3] farb ab gemacht.

<63> **Von anderem gestossen vleische**[4]

Nym kalphfleisch, wiltbrod ader ander fleisch, das do
bredick sie, als do man knodlich[5] vß macht vnd ds
nülichen geslagen vnd frisch ist. Süds an saltz, Schü
me iß vnd seige die brü[6] luter ab. die behalt.
Stoß In einem morsel gar wol mit en wenig semelbrod,
Strichs durch ein duch mit der brü, vor behalten, ver
misch die mit win vnd essig, doch zu pruffen. wiltü

1 hafen *W*; *P*; *So*] *fehlt Hs.*

2 mageren] alten *W*; *P*; *So*

3 soden] seid *W*; *P*

4 gestossen vleische] fleisch daz man stossen muß als alten krancken menschen die der zen vnd kewens nicht vermogen *W*; *P*; *So*

5 kodlich] knodlicht *mit durchgestrichenem* t *Hs.*

6 *vor* brü *ist* luter ab *durchgestrichen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 13^{v}

das Huhn kochen willst, so darf man die Innereien
nicht kochen. Hack sie roh und bereite die Füllung damit zu,
wie zuvor [beschrieben,] und koch beides gemeinsam in reinem Wasser,
salze es angemessen. Der Topf soll weit sein, damit es nicht anbrennt.
Schäum es schön ab und deck es gut zu. Gieß wenig
dazu, so bleibt die Brühe wohlschmeckend. Wenn du es
anrichten willst, so kannst du es mit Gewürzen und Safran
abschmecken. Und probiere es richtig.

<62> Gestoßene Hühner oder andere Vögel mach wie folgt

Koch die alten, fetten Hühner gar, schäum die Brühe ab, läutere sie
wie eine Wasserbrühe, gieß nichts mehr daran. Salze es
und verkoch es nicht. Nimm die Hühner heraus, bewahre die Brühe auf,
seihe das Fett ab in einen Topf und die magere Brühe in einen
anderen Topf. Die laß beide so stehen. Dann leg die
Hühner auf eine Anrichtebank, löse die großen Knochen heraus. Dann
hack das Hühnerfleisch sehr fein. Weiche einige Weißbrotbrocken in
der mageren Brühe gut ein. Nimm dann das Brot und das [feingehackte] Hühnerfleisch
und zerstoß das gut in einem Mörser, passier es durch ein
Pfeffertuch mit der mageren Hühnerbrühe. Zerstoß es nochmals
[im Mörser] und passier es abermals durch. Ist es zu dünn, so tu
mehr Weißbrot hinein und passier es durch. Ist es
zu dick, so passier es ohne Brot durch. Gib es in eine
Pfanne, laß es aufkochen, schmeck es ab mit Gewürzen und Salz. Wenn
es nun durchpassiert ist, heißt und sind das gestoßene
Hühner. Tu geläuterte Butter darauf, die zuvor beiseite gestellt wurde.
So merk dir: Allerlei Vögel [kann man] gestoßen [zubereiten], so zubereitet und
mit ??? abgekocht.

<63> Von anderem zerstoßenem Fleisch

Nimm Kalbfleisch, Wildbret oder anderes schieres Fleisch, das
schier sein soll wie das, aus dem man Klößchen macht und das
kürzlich geschlachtet und frisch ist. Koch es ohne Salz, schäume
es ab und kläre die Brühe. Die bewahr auf.
Zerstoß [das Fleisch] gründlich in einem Mörser mit etwas Weißbrot,
streich es durch ein Tuch mit der zuvor zurückbehaltenen Brühe,
vermisch die mit Wein und Essig, doch so, daß man es schmeckt. Willst du

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 14[r]

iß dick han, so klaph eiger totteren mit der selbigen
durch getriben brü. wiltü iß dün, so loiß an eyer,
aber mit wurtz vnd saltz vnd lüterem milch smaltz
dar[1] vff. vnd gibs dar. wiltu iß dan dün dar
geben, So mache gebeds brod. Gibs dün fur eyn suppen.
so ists gerecht vnd gut.

<64> **Ein Galraid warvber man wil**

Nym wiesse dün brod snidden, Behe sie wol vnd born
sie vff einem roist[2], Süber sie vnd legs In einen guten war
men win. weich sie wol vnd tribs durch eyn tüch. Nÿm
ffiegen, winber, geribben lebkuchen; Tribs dürch mit
einer hüner bru ader fleisch bru. Vermischs vnder den
pheffer nit zu dicke noch zu dün. Rüre winber dar
Inne In hafen, Suds wol vnd rure iß steds. loßs nit
anburnen. Machs ab mit wurtzen, Ingber, pheffer vnd
Saffran vnd was guter wurtz sin. Zcuchs von dem fuer
vnd rüre iß steds, bißs kalt wirt vnd lohe. was dü von
wiltbrod ader von *gepresten*[3] swinskopphen ader von
gebrotem klein centrig vingerslang snÿdest vnd
vber gesoden kalt huner ader vogel an richts, so guß
die galraid vber: Iß gestehit balde. Dar vf mack man
sehen frisch gestossen Ingber vnd smeltze ein klein speck
lin mit grieben, so ists bereit. Gibstü iß aber kalt, so be
darffestu des specks nit, Allein den Ingeber: das sted wol.

<65> **Ein gepresten Swinskoph**

Süds In eÿm suberen kessel, das die bein dar *vß*[4] fallen vnd
lois werden. den suber schon. zuch die bein dar vß,
Snÿd die swarten da von, Hacke das ander. Nym die
orwangen vnd züngen, Stos wol In eÿm morsel mit
en wenig brü. Das mach ab mit wurtzen vnd geribben
lebkuchen, als vil du bedurffest. Nym die swarten vnd
seg sie vf eÿn fucht pheffertuch. Thü das gehecke In
morsel zcü dem gemechte der zcüngen. Temperirs
dicke vnd nit zu dün. Slags vf die swarten. Machstü
groß ader klein winber haben, der welschen, Thü sie In

1 *vor* dar *ist* gibs *durchgestrichen*

2 *vor* roist *ist* v *durchgestrichen;* Behe sie wol vnd born sie vff einem roist] die bä uf einer glût oder rost *So*; die bee auf einem rost *W*; *P*

3gepresten] gestoissen *Hs.*; gepresten *am rechten Rand mit Verweiszeichen nachgetragen*

4 vß] *mit Verweiszeichen am rechten Rand nachgetragen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 14r

es dick haben, so schlag Eierdotter in diese
durchpassierte Brühe hinein. Willst du es dünn, so laß es ohne Eier,
aber mit Gewürz und Salz und geläuterter Butter
darauf. Und servier es. Willst du es dann dünn darreichen,
so mach geröstetes Brot. Servier es dünn als eine Suppe.
So ist es richtig und gut.

<64> Eine Sülze, worüber man will

Nimm weiße dünne Brotscheiben, röste sie gut und grille
sie auf einem Rost. Säubere sie und leg sie in guten, warmen
Wein. Weich sie gut ein und und passier sie durch ein Tuch. Nimm
Feigen, Rosinen, geriebenen Lebkuchen; passiere das mit
einer Hühnerbrühe oder Fleischbrühe. Vermisch das mit dem
eingeweichten Brot, [mach es] weder zu dick noch zu dünn. Rühre Rosinen
hinein in einem Topf, koch es vorsichtig auf und rühr es beständig. Laß es nicht
anbrennen. Schmeck es ab mit Gewürzen, Ingwer, Pfeffer und
Safran und was es an guten Gewürzen gibt. Zieh es vom Feuer
und rühre es beständig weiter, bis es abkühlt und lauwarm wird. Wenn du von
Wildbret oder von gepreßten Schweinsköpfen oder von
gebratenem, kleinen geräucherten Schweinefleisch [Stücke] in der Länge eines Fingers
schneidest und wenn du gekochtes, kaltes Hühnerfleisch oder Vögel anrichtest, so gieß
die Sülze darüber: Sie wird bald fest. Darauf kann man
frischen zerstoßenen Ingwer streuen und schmilz etwas Speck
mit Grieben ab, so ist es fertig. Servierst du es aber kalt, so
benötigst du den Speck nicht, nur den Ingwer: Das macht sich gut.

<65> Einen gepreßten Schweinskopf

Koch das in einem sauberen Kessel, so daß die Knochen da herausfallen und
sich herauslösen. Säubere den Kopf schön. Zieh die Knochen heraus,
schneide die Schwarte ab, hack das übrigbleibende Fleisch. Nimm das
Backenfleisch bis zu den Ohren und die Zunge, zerstoß sie gut in einem Mörser mit
etwas Brühe. Das schmeck ab mit Gewürzen und geriebenem
Lebkuchen, soviel wie du dazu brauchst. Nimm die Schwarte und
leg sie auf ein feuchtes Pfeffertuch. Tu das zerstoßene Fleisch aus dem
Mörser zu dem klein gehackten Zungenfleisch. Vermisch es,[so daß es] dick [bleibt]
und nicht zu dünn [wird]. Streich es auf die Schwarte. Wenn du
große oder kleine Rosinen haben kannst, von den welschen, so tu sie in

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 14[v]

das gemechtze. Richts mit den hendenn zcü vmb vnd vmb vf dem tüche. Slach das tüch zü wol eben, ver hefts[1] mit eynem faden Vnd legs all In eÿn pressen zcwischen zcwei breder, die breid gnüch sin. Hastu der pressen nit, So beswers mit steynen gnüch vnd loß trüc ken ader In der pressen stehen tag vnd nacht, biß iß wol trucken wirt. So bereit ÿe zü eynem pheffer stuck her ab gesneden, als vil du wilt. <66> **Wiltu** von dem gepresten swinßkoph ein gebrods machen, So snyds zcentrig einer spannen ader zcwo lang. Spicks mit einer nateln vmb vnd vmb klein sinwelle specklin. Mach[2] einen smalen hultzen spiß, Stos ane vnd legs zcüm fuer; des irsten wende Ine sitlich von dem fuer vnd dan ye neher, biß er durch hitzet. so hat he sin gnüch. Versaltz Ine nit, wan er vor In dem gemecht gesaltzen ist. Hastu nit speck, so beguß Ine ye hands mit einem luteren smaltz, heiß gemacht ader mit einer heissen fleischbru. Also thüt man Rechbroden, lendenbrodenn ader was man von wiltbroid ader geflu gel broden wil.

<67> Ein fulle In einem broden oder geflugel

Süed ij hart eyer vnd hacke ein peterlin gar wol dar vnder vnd en wenig welscher wimber, Auch ge broten Epphel ader birn. kneds durch en ander mit einem rohen eye. Thu wurtz dar In vnd wenig saffran, ein klein saltz, vnd fulle Inne. So du die broden mit eym finger, mit eym hultze oder messer wol durch griffen hast vnd Ingefult, So versorgs mit zcwecken ader verheft die fulle mit faden, das sie nit vß gehe. Dü machst ouch ein gehackt specklin ader Thü milch smaltz In die fulle, ob du wilt.

<68> Zcu einer Sultz ein brü

Nym Jüng Swins oren vnd fuße, dry ader vier kleÿn persig, Sueds rein In eyn nuwen hafen an saltz. So das nü recht vnd wol gesoden ist, Seig die brü ab In eÿn

1 verhefts] verfefst *Hs.*
2 Mach] Machs *mit durchgestrichenem* s *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 14[v]

das gehackte Fleisch. Richte es mit den Händen rundherum
auf dem Tuch an. Schlag das Tuch vollständig darüber, hefte
es zu mit einem Faden und leg das Ganze in eine Presse
zwischen zwei Bretter, die breit genug sein sollen [alles zu bedecken]. Hast du
keine Presse, so beschwere es mit ausreichend vielen Steinen und laß es trocknen
oder in der Presse stehen einen Tag und eine Nacht, bis es
schön trocken wird. Dann bereite jeweils Stücke davon zu, die herabgeschnitten
werden, zu einer Pfeffersauce, so viele wie du willst. <66> **Willst du** von dem
gepreßten Schweinskopf einen Braten machen, so schneide zum Räuchern
bestimmtes [oder geräuchertes] Fleisch in eine oder zwei Spannen lange Stücke.
Spicke sie mit einer Nadel rundherum mit kleinen, runden Speckstückchen.
Mach einen schmalen, hölzernen Spieß, stoß [die Fleischstücke] daran, leg sie
aufs Feuer; zuerst dreh ihn seitlich von dem Feuer weg
und dann immer näher, bis er durch und durch erhitzt ist: Dann ist er
gar. Versalz ihn nicht, denn er ist durch das Fleisch schon
gesalzen. Hast du keinen Speck, so begieß [den Spieß] jeweils
mit etwas erhitzter, geklärter Butter oder mit
heißer Fleischbrühe. So verfährt man [auch] mit Rehbraten,
Lendenbraten oder was man an Wildbret oder Geflügel
braten will.

<67> Eine Füllung für einen Braten oder ein Geflügel

Koch zwei Eier hart und gib etwas fein gehackte Petersilie
darunter und einige Rosinen, auch gebratene
Äpfel oder Birnen. Verknete es alles miteinander mit
einem rohen Ei. Tu Gewürz hinein und ein wenig Safran,
ein klein wenig Salz, und füll es ein. Wenn du die Braten mit
dem Finger, mit einem Holz oder einem Messer gut
ausgehöhlt und [die Füllung] eingefüllt hast, dann sichere sie mit Stiften
oder näh die Füllung mit einem Faden ein, damit sie nicht herausfalle. Du
kannst auch etwas gehackten Speck [dazutun] oder tu geklärte Butter
in die Füllung, wenn du willst.

<68> Brühe für eine Sülze

Nimm junge Schweinsohren und die Hachsen, drei oder vier kleine
Barsche. Das koch säuberlich in einem neuen Topf ohne Salz. Wenn das
nun richtig und gut gekocht ist, seihe die Brühe ab in einen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 15[r]

suberen[1] hafen; die behalt. Nym dan die bein,
schele das fleisch ab, Nim das selbige fleisch dar noch
vnd die persig, Stoßs In eym morsel, Nym dar zu keÿn
brod. Mit siner eigen brü tribs durch eyn pheffer tüch
In einen reinen naph[2], Loiß gefallen, Seig die brü reÿn
vnd sitlich ab, Loiß das trube an dem boden. vnd wan
du was vbernechtigs hast von huneren ader vogelen ge
soden ader gebroden, das leig In ein schusseln. Nim
dan die sultzbrü, thu sie In ein phannen, Loißs erwallen.
machs ab mit wurtzen, Saffran vnd Saltz. Güß sie also
heiß vber das fleisch. Lois gestehen an der lufft; Im
Somer setz sie In einen keller, Loß gestehen. So hastu ein
vien, luter sultze als das golt, das macht der Saffran
vnd das luter abseigen. So du iß salt fur tragen Irbern
luden, So besticke die schusseln mit wiessen geschelten
mandeln: das stehet woil.

<69> **Ein lebersultz mache also**

Süed ein gut kalbs gelunge gar reine. Seige die brü
ab, Behalt sie schon vnd versaltz er nit. Dan nÿm die
leberen vnd schons brod, geweicht In win mit honnÿg
gesoden, do mit stois die leberen, Trÿbs durch eyn tüch In
ein besonderen schusselnn vnd behalts. Wiltu, das die sultz
hard gestehe, So nÿm die irsten brü vnd süed kelberfuß
dar Inne vnd ouch iiij klein persig ader ij lorbernn
bletter, weiche ein schon brod aber In der selben brü, Tribs
durch mit der brü. Die selben zcwo brü vor vnd ÿtzt
durch getribben: Mach[3] ein brü dar vß Vnder rure
iß wol. Machs ab mit guten wurtzen vnd saltz. du
machsts gilben ader nit, Allein das sie schon sie vnd
wol abgefeÿmet, ee das man sie durch tribt. Versuchs
wol vnd schüds vber vnd lois In der luft erkalten.

<70> **lungen küchen**

Nÿm kalbslungen, Miltz vnd hertz ane die gallen,
Hacks klein, vnd wie man die knodlin macht, also
machs ouch wol bescheiden kuchlin Mit saltz vnd
guten wurtzen, vnd all gar schon gesoden vnd ouch

1 *vor* suberen *ist* nÿwen *durchgestrichen*
2 reinen naph] napf das er rein vnd sauber sey *W*; *P*; *So*
3 Mach] Machs *mit durchgestrichenem* s *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 15r

sauberen Topf, stell sie beiseite. Nimm dann die Knochen,
schneide das Fleisch ab, nimm darnach dieses Fleisch
und die Barsche, zerstoß alles in einem Mörser; nimm kein Brot
dazu. Zusammen mit der davon gekochten Brühe passiere es durch ein Pfeffertuch
in eine reine Schüssel, laß [das Fleisch] da hinein fallen, seih die Brühe sauber
und vorsichtig ab, laß das Trübe am Boden. Und wenn
du vom Vortag stammendes Hühnerfleisch oder gebratenes
oder gekochtes Fleisch von Vögeln hast, leg das in eine Schüssel. Nimm
dann die Sulzbrühe, tu sie in einen Topf, laß sie aufkochen.
Schmeck sie ab mit Gewürz, Safran und Salz. Gieß sie so
heiß über das Fleisch. Laß es an der Luft fest werden; im
Sommer setz sie in einen Keller, laß sie fest werden. So hast du eine
feine, klare goldfarbene Sülze, das macht der Safran
und das klärende Abseihen. Wenn du es angesehenen
Leuten vorsetzen sollst, so bestecke die Schüssel [d.h. die Sülze darin] mit weißen
geschälten Mandeln. Das macht sich gut.

<69> **Eine Lebersülze mach wie folgt:**

Koch eine gute Kalbslunge ganz säuberlich. Seihe die Brühe
ab, setz sie schön beiseite und versalz sie nicht. Dann nimm die
Leber und Brot aus feinem Weizenmehl, eingeweicht in Wein mit aufgekochtem
Honig, damit zerstoß die Leber, passier sie durch ein Tuch in
eine weitere Schüssel und setz es beiseite. Willst du, daß die Sülze
fest wird, so nimm die zuerst hergestellte Brühe und koch Kalbshachsen
darin und auch vier kleine Barsche oder zwei Lorbeerblätter,
weich ein Brot aus feinem Weizenmehl in eben dieser Brühe ein, passier es
mit dieser Brühe durch. Aus diesen beiden Brühen, der zuvor und der eben
durchgetriebenen, mach eine Brühe und rühre
es gut durcheinander. Schmeck es ab mit guten Gewürzen und Salz. Du
kannst es gelb färben oder nicht, nur daß sie schön sein soll und
gut abgeschäumt, bevor man sie durchpassiert. Probier sie
richtig und schütte sie über [die Leber] und laß sie an der Luft kalt werden.

<70> **Lungenkuchen**

Nimm Kalbslunge, Milz und Herz, nur nicht die Galle,
hack das klein, und wie man kleine Klöße macht, so
mach auch schön paßliche Küchlein mit Salz und
mit guten Gewürzen, und alle sehr schön gegart und auch

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 15v

trucken In geleidt Zcu allen anderem fleisch, hüner, kel beren ader wiltpret, Iß sie von vogelin ader anderm zcemelichen fleisch stucken, so fugen sich die lungen kuchlin wol do by.

<71> **Zcweierley lungen kuchenn**

Die irsten van Ine selber mit eiern wol gehackt vnd ge stossen, Auch peterlin, würtz vnd Saltz darInn gethan, vß gewellet mit einem rohen eÿ vnd flache kuchlin dar vß gemacht. vnd so sin sie von Ine selbs.

<72> Die andern kuchen: Nym hertz, miltz wol gehackt mit harten eiernn, wol gestossen In eim morser vnd geribben lebkuchen vnd en wenig saltz, So sin sie gnüch gemacht. Dan kneds mit rohen eyernn vnd mach kuchlin[1] darvß. die süd als hüner vnd leg sie In die leberen sultz vmb vnd vmb zcü anderem fleische ein grois prënten vol. vnd be hud sie vor katzen In eym keller[2].

<73> **Ein Gebacks von kelber lungenn**

Hacks gar klein, Mach einen teig von eÿer toderen, ge wurtzet, gesaltzen. Mach ouch dur vß kleine[3] küge lin, Zcuch sie durch einen dünnen struben teig, Back sie wol In eim smaltz: die sin gut.

<74> **Ein lebersultz Gele zu machen**

Müß man der durchgetribben brü gilben, wan sie durch das pheffer tuch getribben ist, Er dan man iß vber gůst. vnd wie man die bru vber güst, so besteds[4], also das man Ime nit anders kan gethün vnd müß also bliben.

<75> **Item In die lungen kuchlin** Mag man alles das hacken, das von huneren vberblibt, koph, kragenn[5], darme vnd alles Ingeweit, das vereÿnet sich do mit. Man mag ouch die selben kuchlin In eyner brü essen, verheft mit eynem kleinen specklin oder ab gemacht mit hofflichem sidden, Zü verstehen als mit milch smaltz vnd wurtzen, schon vergilbt. <76> **Gut knodlin[6] von fleisch**

Wilcherleÿ das ist, hacks wol, Thü gehackten peterlin dar Inn, Machs ab mit wurtzen vnd saltz. Thu ein klein speck

1 kuchlin] kugelein *W*; *P*

2 vor katzen In eym keller] in einem keller vor katzen *W*; *P*

3 *nach* kleine *ist* klein *durchgestrichen*

4 *vor* besteds *ist* besteds *durchgestrichen*

5 kragenn] *Nasaslstrich über beiden* n *Hs.*

6 knodlin] *so auch P*; knöpplin *W*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 15v

ohne Sauce hineingelegt zu jeder Art anderem Fleisch, Hühner-, Kalbfleisch
oder Wild, sei es von Vögeln oder anderen
paßlichen Fleischstücken, so passen die Lungenküchlein
gut dazu.

<71> **Zweierlei Lungenkuchen**

Die ersten nach ihrer eigenen Art [i.e. nur mit Lunge], mit gehackten Eiern [vermischt]
und [im Mörser] zerstoßen; auch Petersilie, Gewürz und Salz hineingetan,
ausgerollt mit einem rohen Ei und flache
Küchlein daraus gemacht. So sind sie nur mit Lunge zubereitet.
<72> Die anderen Kuchen: Nimm Herz, Milz mit fein gehackten
harten Eiern [vermischt] und [im Mörser] gründlich zerstoßen, geriebener
Lebkuchen und etwas Salz [darunter gemischt], so sind sie genügend vorbereitet.
Dann verknete die Masse mit rohen Eiern und mach Küchlein daraus.
Die laß gar ziehen wie Hühner und leg sie in die Lebersülze rundherum
um das andere Fleisch, einen großen Zuber voll. Und bewahr sie
vor Katzen geschützt in einem Keller auf.

<73> **Gebäck aus Kalbslunge**

Hack sie sehr fein, mach einen Teig aus Eidottern,
gewürzt und gesalzen. Mach auch daraus kleine Kügelchen,
zieh sie durch einen dünnen Straubenteig, back sie
gut in etwas Schmalz aus: Die sind gut.

<74> **Um eine Lebersülze gelb zu färben**

muß man die durchpassierte Brühe gelb färben, wenn sie durch
das Pfeffertuch passiert wird, ehe man sie über [die Leber] gießt. Und
sobald man die Brühe darüber gießt, so wird sie fest, so daß man
nichts anderes mehr tun kann, und sie muß so bleiben.

<75> **Ebenso in die Lungenküchlein** kann man alles
hinein hacken, was von Hühnern übrig bleibt, Kopf, Hals,
Gedärme und alle Innereien, das verbindet sich damit. Man
kann auch diese Küchlein in einer Sauce essen: gebunden mit
etwas Speck oder zubereitet nach höfischer
Art, das heißt: mit geläuterter Butter und Gewürzen,
schön gelb gefärbt. <76> **Gute Fleischklößchen**

Welcherlei es auch immer sei, hack das fein. Tu gehackte Petersilie dazu.
Schmeck es ab mit Gewürzen und Salz. Tu ein klein wenig Speck

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 16r

lin dar zcü, Slach zcwei rohe eyerr dar Inne, Mach ku
gelin darvß, Süed sie mit hüner brü ader mit Ire eigen
brü. Gilbe sie wol vnd richt sie dar. Soliche kügelin
macht man zu lebersultzen leigen vnd do mit vereynen.

<77> **Ein holbroden von kalbfleisch**

Hacks klein vnd wol, Thu iß In eynen morser, Slach ydel
gute eyer totteren dar Inne[1] vnd eyn wenig schon mele.
wurtzs Im morser ab mit saltze, Stos wol vnder ein ander.
behalt das wiesse[2], klopphe iß vf halb. Dan mache einen
breidleichten gense spiß, den bicke ruwe, Nym das fleisch
vß dem morser, Bestrich den spiß mit dem eiger kloir
vnd netz die hend dar Inne vnd kleibe das fleisch[3] vmb vnd vmb
den spiß gar wol lenglich In eyner dicke[4] gar eben.
drucks wol zcu mit nassen hendenn, als lang der brode
ist. Leghe Ine zcüm fuer, Zcüm irsten klein kolnn vnd
sitlich; wende Ine von dem fuer vnd dar noch ye rischer
kolnn. Begüß Ine mit eym Zcürloissen alten specklin
ader milchsmaltz. Du machst[5] ouch den speck Snÿtzlin
ader gehackt vor dar In thún ader milchsmaltz, So füch
tet iß vnd bridt vil schön. Ader an vnderlois wend iß
vmb, fÿer nit, So wirds risch. Snÿd lange snÿtzen dar
In vnd sehe Ingber pulber dar Inn. Stich mit eym hultz
dar In, Nÿm ein fleisch brū, die gilbe schön. Thu smaltz
dar an, Hitzs In einer phan, beguß den broden do mit, so blibt
er lynd vnd gut[6].

<78> **Ein gut lümel brode**

Nym die Niern vnd schoiff broden, waschs suber. Nÿm den
sweis, Rieb lebkuchen dar In. Tribs durch eyn tuch. Thu
iß In einen hafen, win vnd essig dar zu. wil der sweis
nit gernn durch gehen, so güß win dar In ader fleischbrü
vnd Trieb den lebküchen vnd sweis durch. Lois stehen vnd
snÿed die nÿeren vnd das fleisch würffelecht. Thu iß dar
In vnd lois sieden. Menge iß mit saltz vnd swartzen wur
tzen ab.

<79> **Ein gut Rechmüß**

Nym die beyne vß dem fleisch vnd die schulderbroden
vß dem rucke, wo iß morb sye. Wasche iß vß warmem

1 Slach ... dar Inne] schlach ayer darein, eitel gut toter *W*; *P*; *So*
2 wiesse] *das erste* e *ist über der Zeile geschrieben*
3 fleisch] *mit Verweiszeichen am rechten Rand nachgetragen*
4 dicke] dicked *Hs.*
5 machst] *aus* maghst *gebessert*
6 vnd gut] *fehlt W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 16r

dazu, schlag zwei rohe Eier hinein, mach kleine Kügelchen
daraus, siede sie mit Hühnerbrühe oder in ihrer eigenen
Brühe. Färb die schön gelb und richte sie an. Solche Kügelchen
könnte man zu Lebersülze legen und damit zusammen servieren.

<77> **Ein Hohlbraten aus Kalbfleisch**

Hack es klein und fein; gib es in einen Mörser, schlag ausschließlich
gute Eidotter da hinein und ein wenig feines Mehl.
Würz es in dem Mörser mit Salz, wirk es gut durcheinander.
Laß das Eiweiß beiseite, schlag es ein wenig auf. Dann nimm einen
breiten Gänsespieß, den rauhe auf, nimm das Fleisch
aus dem Mörser, bestreich den Spieß mit dem Eiweiß
und feuchte die Hände damit an und schlag das Fleisch rundherum
um den Spieß der Länge nach schön in einer Dicke ganz ebenmäßig.
Drück es fest an mit nassen Händen, auf der ganzen Länge des Bratens.
Leg ihn ans Feuer, zuerst bei niedriger Hitze und
mäßiger Wärme; wende ihn vom Feuer ab und wieder zu, bei jeweils zunehmender
Hitze. Übergieß ihn mit etwas ausgelassenem alten Speck
oder mit zerlassener Butter. Du kannst den Speck in Streifen schneiden
oder gehackt hineingeben oder zerlassene Butter [hineintun], so wird es wieder
saftig und brät sehr schön. Oder dreh es ohne Unterbrechung
herum, stecke ihn nicht in Brand, so wird es kroß. Mach lange Schnitte hinein
und streu gemahlenen Ingwer da hinein. Stich mit einem Holz
hinein, nimm Fleischbrühe, die färb schön gelb. Tu Fett
dazu, erhitze das in einer Pfanne, begieß den Braten damit, so bleibt
er zart und gut.

<78> **Ein guter Lendenbraten**

Nimm die Nieren und das Lendenstück, wasch sie sauber. Nimm das
Blut, reib Lebkuchen hinein. Passier das durch ein Tuch. Tu
es in einen Topf, [gib] Wein und Essig dazu. Läßt sich das Blut
nicht gut durchpassieren, so gieß Wein dazu oder Fleischbrühe
und treib den Lebkuchen und das Blut durch. Stell das beiseite und
schneide die Nieren und das Fleisch in Würfel. Tu es da
hinein [in die durchpassierte Flüssigkeit] und laß es aufkochen. Vermische es mit
Salz und schwarzen Gewürzen.

<79> **Ein gutes Rehragout**

Löse die Knochen aus dem Fleisch und den Schulterbraten
aus dem Rückenteil, wo es zart ist. Wasch es ab mit warmem

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 16^{v}

win, den thu In den sweis vnd geribben lebküchen. Strichs durch ein tuch. Auch snÿd das fleisch als wurffelecht. Thu iß dan In den durch gang In einen *hafen*[1]; wan iß schiere gesüed, so machs ab mit güten wurtzenn ader rieb mehe lebkuchen dar In vnd saltz. versuchs; Machs mit swar tzen wurtzen ab.

<80> **Einen fischbroden**

Mach glicher wiß gar nae als den holbroden vorgesagt: NÿM einen hecht, bereit Ine schön, Lose Im den groid ab vnd mit wurtzen abgesoden, als er sin sal. behalt die brü, Stos Ine In eym morserr mit winberen vnd honÿge, gesoden mit wurtzen vnd saltz vnd ein wenig mele, das tempererr wol mit ein wenig milch smaltz. Slags vmb einen spiß als den holbroden, Lege Ine zü dem fuer. Nym das houbt, groid vnd den swantz, Hacks zü stuck lin mit dem sweis, Suds ab mit win gar wol. Rieb leb kuchen, Machs ab mit wurtzenn vnd saltz ader mit der fischbrü. versuchs woil. Wiltu den hecht vor nicht syeden, So hack Ine gar klein vnd stos Ine wol In eym morser vnd bereidt Ine mit den Spe*cie*bus[2] vorgesagt[3].

<81> **kuchlin von wilt brod**

huneren vogeln ader Anderm fleisch:

Bereid vnd sued sie vor gar recht, Thu vß vnd hacks gar klein. Bereids ab mit wurtzen vnd Saltz. Stois In eym morserr, Slag eier dar Inne, nit zu dünne[4], das iß sich zü kuchen machenn lois. Backs brune. Das mag man vß eÿm phefferlin essen ader sust vor gebrod.

<82> **Ein wachtelnbrie**

Sued vnd bereid sie In einer fleischbrü. Thü sie vß In eynen morser, Rieb lebkuchen dar vnder, stois wol mit wiessem brod. Rieb guten kese dar vnder. Triebs durch mit der wachteln brü vnd win. Thu iß In ein phan, Erwelle iß, Machs ab mit wurtzen vnd saltz, Straü*e*[5] Ingber dar vff an der anerichten vnd g*i*bs[6] fur.

<83> **Ein Rehech muß**

1 hafen] *ergänzt nach W*; *P*; *So*

2 Speciebus] specie *W*; specerei *P*; spicerie *So*

3 vorgesagt] vor geseit vnd gelert *So*

4 *vor* dünne *ist* dicke *durchgestrichen*

5 Straüe] e *über der Zeile geschrieben*

6 gibs] gabs *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 16^{v}

Wein, den tu in das Blut und geriebenen Lebkuchen. Passier das
durch ein Tuch. Und schneid das Fleisch in Würfel.
Gib es durch einen Durchschlag in einem Topf; wenn es fast gar
gekocht ist, so schmeck es ab mit guten Gewürzen oder reib mehr
Lebkuchen hinein und Salz. Probier es; schmeck es ab mit
schwarzen Gewürzen.

<80> **Ein Fischbraten**

mach in gleicher Weise ähnlich wie den zuvor beschriebenen Hohlbraten:
Nimm einen Hecht, bereite ihn schön zu, löse ihm die Gräte heraus
und siede ihn mit Gewürzen, wie er sein soll. Bewahr die
Brühe auf, zerstoße ihn in einem Mörser mit Weinbeeren und mit Honig,
mit Gewürz und mit Salz und ein wenig Mehl aufgekocht,
das vermenge gut mit etwas zerlassener Butter. Schlag das ganze
um den Spieß herum wie den Hohlbraten, leg ihn zum Feuer.
Und nimm den Kopf, die Gräte und den Schwanz, hack das in kleine Stücke
[und vermisch es] mit dem Blut, koch es sehr gut ab mit Wein. Reib
Lebkuchen. Schmeck es ab mit Gewürzen und Salz oder mit der
Fischbrühe. Probier es gründlich. Willst du den Hecht zuvor nicht
kochen, dann hack ihn klein, zerstoß ihn in gut einem
Mörser und bereite ihn mit den zuvor genannten Gewürzen zu.

<81> **Kleine Kuchen aus Wildfleisch**,
Hühner- oder Vogel- oder anderem Fleisch:

Bereite sie [= die Kuchen] zu und koche [das Fleisch] zuvor gut, löse es [von den
Knochen] und hack es schön klein. Schmeck es ab mit Gewürzen und Salz. Zerstoß es
in einem Mörser, schlag Eier da hinein, [jedoch] nicht zu dünn, so daß
es sich zu kleinen Kuchen formen läßt. Back sie braun. Das
kann man mit einer Pfeffersauce essen oder sonst als Gebratenes.

<82> **Ein Wachtelmus**

Koch sie und bereite sie in einer Fleischbrühe zu. Nimm sie heraus [und gib sie] in
einen Mörser, reib Lebkuchen [und misch ihn] darunter, zerstoß alles gründlich
mit Weißbrot. Reib guten Käse [und gib ihn] dazu. Passier das durch
mit der Wachtelbrühe und Wein. Gib es in eine Kasserolle,
erhitze es, schmeck es ab mit Gewürzen und Salz, streu
Ingwer darauf beim Anrichten und servier es.

<83> **Ein Rehragout**

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 17[r]

Behalt den Sweis[1] vom Rehe, Süed das Inge rusch vnd die bret. Hacks klein, Netze ein brod In der brü, Strichs durch mit der brühe vnd dem sweis. Thu iß In eynen phan vber das fuer, Lois erwallen. Machs ab mit wurtzen vnd saltze. Hastu dan ge reücherd gesoden fleisch ader ander gesoden wiltbrat ader gebroden, Das machstu trucken dar In legen vnd das gemüße dar vf schudden vnd an der anricht mit Ingber bestrauwen vnd einen lutern smaltz dar vf thün. <84> **Ein gebacks von kelberlungen** Hacks klein, mache einen teig von eier tottern, gewurtzt vnd gesaltzenn. Mache klein kügelin dar vß, Zuch sie durch einen dünnen strüben teig, Back sie wol In eynem smaltz: die sin gut. f*inis*[2] Secündi capitulj

Das dritte teil von Eier Spiese

<85> **kügeleicht[3] eyer zcu machen** Rieb enwenig Semelbrods. Nym eier totteren an das wies, † klopphe die totteren, das broid, Müscat vnd saltz durch en ander, ffulle die eierschalen mit eym hültzlin, Rüre sie fast, bis das *sie*[4] ful werdenn. Nym ein kophlin von einer anderen eigerschalen, Salb die bynnen mit eyer kloir, Sturtzs vber das lochlin des gefulten eÿgs. Roist sie In eÿm smaltze Ader broid sie bei eym fuer ader magst sie syeden, wie du wilt, so sin sie[5] gut, vnd gib sie dar. <86> **Item**, Soliche fulle mag man In krebs schalen fullenn, dar Inne gehackt peterlin, Salueÿ ader welschen merredich, Auch Gündreben vnd anderen guten krudernn, en wenig So gebroten

1 *vor* Sweis *ist* smaltz *durchgestrichen*
2 finis] ff *Hs.*
3 kügeleicht] runde *W*
4 sie] *ergänzt nach W*; *P*; *So*
5 *vor* sie *ist ein* g *durchgestrichen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 17r

Bewahr das Blut von dem Reh auf, koch das Eingeweide
und das schiere Fleisch. Hack es klein, tränke Brot in
der Brühe, passier es mit der Brühe und dem Blut durch.
Setz es in einer Kasserolle aufs Feuer, laß es aufkochen.
Schmeck es ab mit Gewürzen und Salz. Hast du etwa geräuchertes,
gekochtes Fleisch oder anderes gekochtes oder
gebratenes Wildfleisch, das kannst du trocken da hinein legen
und das Mus darauf schütten und an der Anrichte
mit Ingwer bestreuen und auch etwas klares Fett darauf
tun. <84> **Gebäck aus Kalbslunge**
Hack sie fein, mach einen Teig aus Eidottern, gewürzt
und gesalzen. Forme kleine Kügelchen daraus, zieh
sie durch einen dünnen Straubenteig, back sie gut
in etwas Fett aus: Die sind gut. Ende des zweiten Kapitels.

Der dritte Teil: Von speisen

<85> Runde Eier zu machen

Reib ein wenig Weißbrot. Nimm Eidotter ohne das
Weiße, schlag die Dotter auf, [verrühr es mit] dem Brot, Muskatnuß und Salz,
fülle die Eierschale damit mit Hilfe eines Hölzchens,
streich sie ordentlich bis obenhin voll. Nimm eine Kuppe
von einer anderen Eierschale, bestreich sie innen
mit Eiweiß, stürz sie über die Öffnung des gefüllten
Eis. Röste sie [= die Eier] in Fett oder brate sie auf dem
Feuer, oder du kannst sie kochen, wie du willst, so sind sie
gut, und serviere sie. <86> **Ebenso**, solche Füllung kann
man auch in Krebsschalen füllen, mit gehackter Petersilie,
Salbei oder welschem Meerrettich, auch Gundermann
und anderen guten Kräutern [vermischt], ein wenig angebraten

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 17v

vnd gestossen, mit würtzen abgemacht, also dar ge
geben In ein brülyn, vor geleret, Ader trucken, wy
man wil, ists gut vnd gerecht[1].

<87> **Ein Stercks[2] gebacken**

Mach einen teig von ydel eigern vnd schonem mele,
Rieb lebkuchen dar vnder vnd kneds Mit einem guten
gesoden honyg win. Zcuch den teig vf einem breed
mit eym welgerhultz, Snÿd dan snidlin, vingerslang
vnd breid, vnd back sie also.

<88> **Kroiß eiger zu machen**

Brich die eiger an den spitzen hubschlich vf, Thu dar
Inne wurtz vnd saltz, Rure iß mit eym hultzlin wol
vnder ein ander, vnd ist Zcÿdmers rindernn ader
müscat ader müscat blud zcemelich, vnd die best wurtz
hie zcü[3] Sal man nemen zu diessen eigeren. Mach das
lochlin oben mit eigercloir widder zcü vnd sturtz
dar vnder. Also magstu sie broden In eym smaltz ader
In heisser eschen, Das sie keine an rure.

<89> **Ein hofeliches Eier essen**

Nym eiger vnd mele, Mach einen lynden teig, Verbe
Ine, als hir noch volgt[4], Von kornbloemen vnd von
krudernn: Mache eins bloe, Eins grün, Eins roid, Eins[5]
gele ader wies. Zcütrieb den teig mit eÿm welgerhultz
vnd verbe Ine dan an einer sieden vssen. Mach bletter
darvß[6] als krepphen vnd hack wiltbrod, Iß sie ge
soden ader gebroden, Des glichen kromet vogel ader
ander[7], gesoden ader gebroden, Ader des glichen huner,
welicherleÿ gehecke das ist, knede Ine mit eÿnem
rohen eye, abgewurtzt, gesaltzen vnd gegilbt. So legs
also vf die bletter, die schÿeblecht gesnydden sind. Erbreid
das geheck, als dün die bletter sin, leghe ein ander blad
dar vber, das salbe vmb vnd vmb zcü als fladen vnd
back sie In einer phan. wiltu dan gern, so magstu fÿn
krepphen machen. wen die gebacken sin, so strauwe
zucker dar vff an der an richten. Setzs fur. <90> **In so
lichen** bleddern ader krepphenn magstu eyer backenn
In zcweier ader drierleÿ wies: Mach gerürdt eyer

1 vnd gerecht] *fehlt W*; *So*

2 Stercks] gestriches *W*; *P*; *So*

3 vnd ist Zcÿdmers rindernn ... wurtz hie zcü] doch so weren zimmetplůed die aller besten wurtz darein oder wol gestossen zimmet rinden oder muscatplůet oder muscat. solch zimlich wurtz vnd ander (niut *So*) *W*; *P*; *So*

4 hir noch volgt] ich hernach wúrd lerenn *W*; *P*; *So*

5 Eins] das fierde *So*

6 *nach* vß *ist ein* v *durchgestrichen*

7 kromet vogel ader ander] kramet vogel oder ander vogel *W*; *P*; krament oder ander gefúgel *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 17v

und zerkleinert, mit Gewürzen abgeschmeckt, so
serviert in einer Brühe, wie zuvor beschrieben, oder ohne Sauce, wie
man will, das ist gut und angemessen.

<87> **Ein kräftiges Gebäck**

Bereite einen Teig nur aus Eiern und schönem Mehl,
reibe Lebkuchen darunter und knete ihn mit etwas gutem,
gekochten Honigwein. Well den Teig auf einem Brett mit
einem Wellholz aus, schneid daraus Stückchen, so lang
und so breit wie ein Finger, und back sie so.

<88> **Großeier zu machen**

Brich die an der Spitze fein säuberlich auf, streu Gewürze
und Salz da hinein, rühre das mit einem kleinen Hölzchen sehr gut
durcheinander; und Zimtrinde oder
Muskat oder Muskatblüte ist dazu passend, und das beste Gewürz
hierzu soll man zu diesen Eiern nehmen. Verschließ das
Löchlein oben mit Eiweiß wieder und stürz
sie darauf. So kannst du sie in Fett braten oder
in heißer Asche [garen], [aber] so daß sie keiner anrühre.

<89> **Ein höfisches Eiergericht**

Nimm Eier und Mehl, bereite einen feinen Teig zu, färbe
ihn, wie im folgenden beschrieben, mit Kornblumen und
Kräutern: Mach einen [Teigboden] blau, einen grün, einen rot, einen
gelb oder weiß. Roll den Teig mit einem Wellholz aus
und färbe ihn dann auf einer Seite außen. Mach Teigböden
daraus wie Krapfen und hack Wildbret, gekocht
oder gebraten, desgleichen Krammetsvögel oder
andere [Vögel], gekocht oder gebraten, oder desgleichen Hühner,
welcherlei gehacktes Fleisch es auch sei; verknete es mit einem
rohen Ei, mit Gewürz abgeschmeckt, gesalzen und [mit Safran] gelb gefärbt; so leg
es auf die Teigplatten, die rund ausgeschnitten sein sollen. Breite
das Gehackte so dünn [darauf] aus, wie die Teigböden sind, leg einen zweiten
Teigboden darüber, den bestreich rundherum mit Fett wie Fladen, und
back sie in einer Pfanne. Wenn du es gern willst, so kannst du feine
Krapfen daraus machen. Wenn die gebacken sind, so streu
Zucker darauf an der Anrichte. Servieret sie. <90> In solchen
Teigböden oder Krapfen kannst du Eier backen
auf zweierlei oder dreierlei Weise: Mach Rührеier

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 18[r]

mit wurtzen. Saltze vnd gilbe sie en wenig[1] vnd ver
berg die vnder die bledder als vor Geferbt ader vnge
ferbt vnd back sie. Zcum andern mol Sued
harte eiger, Hack sie wol, Thu peterlin darInne
vnd wurtze, verkned sie mit einem rohen eÿe, das ver
gilbt sie, legh sie Inn als vor vnd back sie. Zcüm
dritten mol magstu allerley gesoden fleisch nemen,
durre[2] ader grün, wol gehackt vnd mit eym rohen eye
verkneden an gele, mit wurtzen vnd saltz, nicht zü
vil, vnd trucken In geleid, schon vermacht vnd gebac
kenn. wiltu gern, so magstu gern[3] Epphel In disse
drÿ geback hacken vnd wol vnder ein tempereren vnd
also zcerdlicher küchlin vnd krepphen backenn.

<91> **Ein Schoch zcabels geback**
gefult von funff farben

Back ein blad von geklopften eygern totteren vnd eÿn
klein Saffran dar vnder, das iß gilbe sie. NÿM der eiger
vf ein essen ader zwei, Drucke peterlin saft dar Inn
durch ein suber túch, Tempereres wol, so werden sie g*r*v
ne[4]. Mach einen teig als die hasenorenn, nit zudicke
noch zudunne, SnÿD bletter dar vß, Back sie nit zu brün.
Wiltu sie bloe han, So drucke kornbloemen saft dar In.
vnd das wirt zcweier ader drier leÿ; So man wol hat
gestossen In eym morser mit luterem wasserr, wie vil
der kornblomen sin, So ist der irst druck bloe said, Der
ander bleicher, Der dritte noch bleicher; So ists mit
allen varben von vßdruckenn von allenn bloemen vnd
kruderen, an rosen, die hat nit mere dan Iren gesmack
vß gedruckt vnd vndergemischt Ire safft an allen scha
den In alle essen, so man die an richt dar vnder tempereret
So smeck dar zcu vnd vndersetz den Smack In ein Zcÿen[5].
Also magstu wol nemen violen vnd was von krudern
vnd bloemen wol smeckt, gestossen vnd gestrichen
durch ein tuch vnd alwege den safft behalten, Thu
Ine Inn ein glaseren geschirre, biß du sin bedarffest,
gar schon bedeckt vor mücken and Spynnen.

<92> **Item**: Nym epphel[6], back sie brün In Smaltz. Thü sie vß,

1 Saltze vnd gilbe sie en wenig] saltz si ab mit ein wenig saffrann darin *W*; *P*; *So*
2 durre] vor gesotten dů*r* *W*; *P*
3 gern] grůn *W*; *P*; *So*
4 grune] gvne *Hs.*
5 Zcÿen] e *über der Zeile geschrieben*
6 epphel] *fehlt So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 18[r]

mit Gewürzen. Salze sie und färbe sie ein wenig gelb [mit Safran] und wickle
sie in die Teigböden ein, die zuvor gefärbt oder nicht gefärbt
wurden, und back sie. Für die zweite Zubereitungsweise koch
Eier hart, hack sie klein, tu Petersilie dazu
und Gewürze, verknete sie mit einem rohen Ei, das [mit Safran]
gelb gefärbt sein soll, leg sie hinein wie zuvor und back sie. Für die
dritte Art kannst du allerlei gekochtes Fleisch nehmen,
getrocknetes oder frisches, fein gehackt und mit einem rohen Ei verknetet,
ohne es gelb zu färben, mit Gewürzen und Salz [vermischt, aber] nicht zu
viel, und ohne Sauce eingelegt, schön verschlossen und gebacken.
Wenn du es gern willst, so kannst du gern Äpfel in diese
drei Arten von Gebäck hacken und gut untereinander mischen und
auf diese Weise feine kleine Kuchen und Krapfen backen.

<91> Ein schachbrettartig gemustertes Gebäck gefüllt in fünf Farben machen

Back einen Teigboden aus geschlagenen Eidottern und [gib] ein
klein wenig Safran daran, daß es gelb wird. Nimm eine Portion
Eier oder zwei, drücke Petersiliensaft durch
ein sauberes Tuch da hinein, vermisch es gut, so werden sie grün.
Mach einen Teig wie die Hasenohren, weder zu dick
noch zu dünn, schneide daraus dünne Teigböden, back sie nicht zu braun.
Willst du sie blau haben, so drücke Kornblumensaft aus und tu ihn da hinein.
Und der ergibt zwei oder drei Farbstufen: Wenn man sie gut
zerstoßen hat in einem Mörser mit reinem Wasser, gleich wie viele
Kornblumen es sind, so ergibt die erste Pressung sattes Blau, die
zweite ein blasseres, die dritte ein noch blasseres; so verhält es sich mit
allen Farben, die man durch das Ausdrücken von Blumen und
Kräutern gewinnt, außer mit Rosen, die hinterlassen ausgepreßt
nur ihren Duft und man kann ihren Saft ohne jeden Schaden
allen Speisen untermischen, wenn man sie anrichtet, [und] damit
vermengen, so riech daran und fang den Duft in einem Zinngefäß ein.
Ebenso kannst du gut Veilchen nehmen und, was an Kräutern
und Blumen gut duftet, zerstoßen und durch ein Tuch
streichen und stets den Saft auffangen, tu
ihn in ein gläsernes Gefäß, bis du seiner bedarfst,
schön zugedeckt gegen Fliegen und Spinnen.
<92> Ebenso, nimm die Äpfel, back sie in Fett braun. Nimm sie heraus,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 18^{v}

leg sie vf ein banck, wurtze vnd saltze sie zu mos
sen. Nym das irste gele blad, Strich die epphel dar
vf, Nit zu dicke noch zu dünne. Dan nÿm das g*r*vne[1]
blad vnd lege iß vff epphell. Dan mach ein gele full
von eyeren, gewurtzt als geruret eyer. Nym dan
das bloe blaid vnd legh iß dar vf die fulle, Vnd nÿm
dan ein ander farbe, wie der teig geferbt ist, ein blad
legh dar vber. So dan die bleder vnd fulle by ein
ander ist schon vf ein ander geleigt, so nÿm ein
frisch eier klore vnd bestrich sie vmb vnd vmb, Heft
iß wol vnd machs lenglicht als einen weck. Snÿds
zu stucklin vnd stois an eynen hultzenn zütetigen brei
delechten[2] spiß, ye zcwei oder iij zusamen an eyn spißlin.
Mach eÿn dunnes teiglin von milche vnd eygern ver
gilbt, Zuch die spißlin dar durch vnd legh sie widder
In einen milchsmaltz, back sie brun. Trags für, vnd
wan das vfgesnÿdden wirt, so hat ein ydes sin farb,
das die geste sere verwondert.

<93> **Ein angeschreisch[3] geback**

Nym eyer Geribben kese, Mele vnd milch, Mach einen
starcken teick. den zcuch vf einem brede gar dünne.
Snÿd Ine als die wormlin, halmen grois vnd vingers
lenge. Schüs das In einen heißen smaltz. Die back[4] be
sonder. Sehe zucker dar vf an der anerichten. Gibs an
fastagen vor ein gebrods In flachenn zienen schusselen.

<94> **Ein ander formen**

Snÿd den teig als die glais ruten ader Clehe bletterr
ader rosen. die mag man auch also backenn. Wiltu
iß vergulden, So sals wol kalt sin, das bestehit.

<95> **Vß dem selben teige eyn peffer Essen[5]**

Süed eyer hart, Nym den dotternn, Gebroten epphel oder birn.
Hacks vnder ein ander. Nym enwenig saffran In win
vnd[6] milch, Temperers vndereynander, das iß dick blibe.
Mach fladen vß dem teige, thu das gehecke dar vf, Slach

1 grvne] gvne *mit über der Zeile geschriebenem* v *Hs.*
2 zütetigen breidelechten] zutetigen breitten *W*; *P*; *fehlt So*
3 angeschreisch] angestriches *W*; *So*; angeschribes *P*
4 back] hack *W*; *So*
5 Vß ... Essen] Itme wiltu mit dem selben teig ein hoflich essen in ein schwartz pfefferlein machen *W*; *P*; *So*
6 vnd] oder *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 18^{v}

leg sie auf eine Anrichte, würze und salze sie maßvoll.
Nimm den ersten gelben Teigboden, streiche die Äpfel darauf,
weder zu dick noch zu dünn. Dann nimm den grünen
Teigboden und leg ihn auf die Äpfel. Dann mach eine gelbe Füllung
aus Eiern, gewürzt wie Rühreier. Nimm dann
den blauen Teigboden und leg ihn auf die Fülle drauf,
und nimm dann einen Teig von anderer Farbe, als der vorige Teig gefärbt ist, [und]
leg ihn darüber. Wenn dann die Teigböden und die Füllung miteinander
verbunden sind, schön aufeinander gelegt, so nimm ein
frisches Eiweiß und bestreich sie rundherum damit, hefte sie
gut zusammen und forme sie länglich wie eine Semmel. Schneide sie
in Stückchen und stoße die an einen hölzernen, paßlichen, breiten
Spieß, jeweils zwei oder drei zusammen an ein Spießlein.
Bereite einen feinen dünnen Teig aus Milch und Eiern zu, gelb gefärbt,
zieh die Spießlein da durch und leg sie wieder
in etwas ausgelassene Butter, back sie braun. Trag sie auf, und
wenn das aufgeschnitten wird, so hat jedes seine Farbe,
das läßt die Gäste sehr staunen.

<93> **Ein ??? Gebäck**

Nimm Eier, geriebenen Käse, Mehl und Milch. Mach einen
kräftigen Teig daraus. Den zieh auf ein Brett ganz dünn aus.
Schneide ihn in so dünne Streifen wie Würmchen, so groß wie Halme und so lang
wie ein Finger. Wirf sie in heißes Fett. Back sie einzeln.
Streu Zucker darüber an der Anrichte. Servier es an
Fastentagen anstatt Gebratenem in flachen Schüsseln aus Zinn.

<94> **Eine andere Form**

Schneide den Teig wie Rauten aus Glas oder Kleeblätter
oder Rosen. Die kann man auch genauso ausbacken. Willst du
es vergolden, so muß es richtig kalt sein, damit [die Farbe] daran haftet.

<95> **Aus demselben Teig ein Gericht mit einer Pfeffersauce**

Koch Eier hart, nimm den Dotter [und] gebratene Äpfel oder Birnen.
Hack das und vermisch es miteinander. Nimm ein wenig Safran in Wein
und Milch, vermeng das miteinander, damit es dick bleibt.
Mach Fladen aus dem Teig, tu das Gehackte darauf, schlag

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 19[r]

Ine zcu vnd welger iß In den henden kugelecht, wie vil du haben wilt. back sie In luterem milchsmaltz vnd legh sie In den peffer heis ader kalt. Sehe ein wenig luter Ingber darvf. So nÿm dan des hart ge soden wiessen des eies, Snÿd klein stucklin als wurf fel, Sehe sie ouch darvf. Machs ab mit en wenig milchsmaltz, das stehit wol vnd ist eyn guts gesünds essen. Mit dem selbigen teig mag man machenn als die gefulten eyer ader als die gefulten krebs ffur tragen In brüen ader win suppenn ader In pheffer.

<96> **Ein frempts geback heist Snabel**

Nÿm wies broid, Snyd die rÿndenn do von, Mach dar vß dünne snedden, Leg sie vf eyn bred. Snÿd die rÿn den als tellerr. Nÿm epphel, die snÿdd zu viertelnn ader halben viertelnn[1], Roist sie. dar noch hack sie klein, Saltze vnd wurtze sie, was wurtze du hast, peffer ader Ingber vnd Saffran. Hacks durch en ander, Slag wol geklopt eyer dar Inn, kneds durch ein ander. So du die fulle hast bereidt, so strichs vf eine snÿdden vnd deck ein ander darvber, das die vnder ste snÿdde gar nohe zü der vberen reiche. verhefts mit eym eierklor, das sie bie ein ander blieben, vnd back sie wol schön. **Item wer** die selben Snabel von mancherleÿ farbe han wil, der zich das brod vor hene durch ein grün saft, Roid ader bloe, wie das vor ist geleret. Aber an farbe das zú haben, Mag man iß In win suppen ader pefferr geben ader In Galraid ader lebersultzenn Ader in kese brü, wie man wil.

<97> **Ein ander guts geback** kondt von Eppheln Birn

Nym vom besten winterobis Epphel ader biren, Roist sie schon In milchsmaltz. Rere wies brod dar Inne vnd hart eyer dar Inne gehackt. Zuslags wol mit gutem win ader Mach ein teig darvß zu rechter moisse, vnd klein kugelin darvß gemacht, Geschos sen vß der hand In den smaltz ader mit eynem kleinen leffel. Ist eyn gut gebacken, Trucken ader naß In kesebrü ader pheffer.

1 viertelnn ader halben viertelnn] halben fierteln *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 19[r]

den Teig darüber und forme es in den Händen kugelförmig, so viele
wie du haben willst. Back sie in geläuterter Butter aus
und leg sie heiß oder kalt in die Pfeffersauce. Streu ein
wenig reinen Ingwer darauf. Dann nimm von dem hartgekochten
Eiweiß, schneid es in kleine Stücke wie Würfel,
streu sie auch darauf. Gib ein wenig
ausgelassene Butter hinzu, das paßt gut dazu und ist ein gutes, gesundes
Gericht. Mit demselben Teig kann man auch
die gefüllten Eier machen oder Krebse [und sie] auftragen
in Brühe oder in Weinsuppe oder in einer Pfeffersauce.

<96> **Ein fremdartiges Gebäck, das Schnabel heißt**

Nimm Weißbrot, schneide die Rinde ab, mach aus
dem Inneren dünne Schnitten, die leg auf ein Brett. Schneid die Rinden
wie Teller (???). Nimm Äpfel, schneid sie zu Vierteln oder
halben Vierten, röste sie. Danach hack sie klein,
salze und würze sie mit den Gewürzen, die du hast, Pfeffer
oder Ingwer und Safran. Hack es und vermenge es,
schlag gut geschlagene Eier daran, verknete das miteinander.
Wenn du die Füllung zubereitet hast, so streich sie auf eine
Brotschnitte und deck eine andere darüber, so daß die
unterste Schnitte sehr dicht an die obere heranreicht. Verklebe
es mit einem Eiklar, so daß sie bei einander bleiben, und
back sie recht schön. **Ebenso: Wer** diesen
Schnabel in mancherlei Farben haben will, der ziehe
das Brot zuvor durch einen grünen Saft, einen roten oder
blauen, wie es vorhin gelehrt wurde. Aber um es ohne Farben
zu haben, kann man das in Weinsuppe oder Pfeffersauce
geben oder in Gelee oder in Lebersülze oder in Käsesauce,
wie man will.

<97> **Ein anderes gutes Gebäck, aus Äpfeln und Birnen**

Nimm vom besten Winterobst Äpfeln oder Birnen, brate
sie schön in ausgelassener Butter. Rühre Weißbrot da hinein
und hacke hart gekochte Eier [und gib sie] hinein. Verrühr es kräftig mit
gutem Wein oder mach einen Teig daraus in rechter
Weise, und form daraus kleine Kügelchen, wirf sie
aus der Hand in das [heiße] Fett geworfen oder [stich sie] mit einem kleinen
Löffel [ab]. Das ist ein gutes Gebäck, ohne oder mit Sauce, in Käsesauce
oder in einer Pfeffersauce.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 19^{v}

<98> **Vergülte külchen zu backen**[1]

Nym geslagen golt, wol geribben vf eÿm stein mit wasser als die golt farbe ader moler farbe. Magstü gebranten win han, ist besser Do mit wol getribben, das iß starck wirt vnd glitzeren. So nym dan eynen dottern von eym rohen eÿ dar zcü, Riebs anderweït. Mach kügelin zuckarat, Rosat, violat ader müscat, hofelich klein als dümen gleder. Slach die hende In eÿn wasser, welle vnd mach sie rondt zcuschen den henden. Nym ein starcke phahen federen vnd bestrich die kü lchen mit der golt farbe behendlichen vmb vnd vmb. Stos ein messer ader eÿn hultz dar Inne, das du die külichen vber all mogst bestrichen. Leig sie noch ein ander vf ein schon bred, als vil du Ire han wilt, vnd back ye eins noch dem andrenn In fullem smaltze, das iß dar Inne swÿmme, ader weire, das sie sich vnder ein ander nit ruren. Nÿm sie mit eym lochereichten leffel vß, das sie wol ersien, So bliben sie schön. Dÿe gib vor gebrods als tracken.

<99> **Gute Strubenn zu backen**

Nym ein hant fulle peterlins, Stois mit wasser vnd eÿm wiesbrosem brods. Triebs durch ein tüch. Nÿm eyer vnd mele, Mache einen guten strüben teiglin, versaltzs nit. Nÿm den durchgeslagen peterlin vnd zcedde Ine Inn die phann, nit zcü dicke, vnd das die phan nit zu enge sy.

<100> **Von krepphen zü backen** von eppeln biren

¶ Brode Epphel ader birn vor hyn gar schön, Thu sie In einen morsel, Slach ein eÿe ader zcweÿ dar In vnde eyn klein saltz, Stoßs vnd wurtzs gar wol[2] vnd fulle iß In die krapphen. Wiltu ander[3] krapphen machen von eyeren, So magstu wol peterlin vnd Meÿland ader ander güte kruder hacken, dar In thün[4] vnd mit eym rohen eÿe verknedenn, Gewurtzt, Gesaltzenn vnd Infullen.

<101> **Ander krepphenn**

Mag man krepphen fullen mit der fulle, als man ge sturtzte eyer fullt vnd als man epphel vnd huner fült.

1 Vergülte külchen zu backen] Wiltu machen praune küchlein schon gebachen die vergült scheinen *W*; *P*; wiltu brune küchlin machen schon gebachenn die vergulte schinenn *So*

2 saltz, Stoßs vnd wurtzs gar wol] saltz vnd wurtz. das stos gar wol *W*; *P*; *So*

3 ander] aber *So*

4 hacken, dar In thün] dar in hackenn *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 19[v]

<98> **Vergoldete Küchlein zu backen**

Nimm Blattgold, das auf einem Stein mit Wasser fein
gerieben wurde wie die Goldfarbe oder Malerfarbe. Wenn du
gebrannten Wein haben kannst, ist es besser [als Wasser], wenn es damit gut getrieben
wurde, daß es stark wird und glitzernd. Dann nimm ein
Dotter von einem rohen Ei dazu, reibe es ein weiteres Mal.
Mach Küchlein daraus, mit Zucker, Sandelzucker, Veilchenzucker oder Muskat,
höfisch klein wie Daumenglieder. Tauch die Hände in
Wasser, rolle die Kügelchen darin und mach sie rund zwischen den Händen.
Nimm eine kräftige Pfauenfeder und bestreich die Kügelchen
mit der Goldfarbe geschickt rundherum.
Stoß ein Messer oder ein Hölzchen hinein, damit du die
Kügelchen überall bestreichen kannst. Leg sie nacheinander
auf ein schönes Brett, so viele wie du davon haben willst, und
back sie eins nach dem anderen in reichlich Schmalz, daß
es darin schwimmt, oder verhindere, daß sie einander
berühren. Nimm sie mit einem Schaumlöffel
heraus, daß sie gut abtropfen, so bleiben sie schön. Die
servier statt etwas Gebratenem so ohne Sauce.

<99> **Gute Strauben zu backen**

Nimm eine Handvoll Petersilie, zerstoße sie [im Mörser] mit Wasser und mit etwas
Semmelmehl von weißem Brot. Treib alles durch ein Tuch. Nimm Eier und
Mehl, mach einen guten, feinen Straubenteig daraus, versalz ihn nicht.
Nimm die durchgeschlagene Petersilie und gib sie in kleinen Portionen in
den Topf, die Portionen nicht zu groß und der Topf soll nicht zu eng
sein.

<100> **Krapfen zu backen** mit Äpfeln, Birnen

Brate Äpfel oder Birnen zuvor sehr schön, tu sie
in einen Mörser, schlag ein oder zwei Eier da hinein und
ein klein wenig Salz, zerstoße es und würz es sehr gut und fülle
es in die Krapfen. Willst du andere Krapfen mit Eiern
machen, so kannst du Petersilie und Majoran
oder andere gute Kräuter hacken, hineintun und
mit einem rohen Ei verkneten, würzen, salzen
und einfüllen.

<101> **Andere Krapfen**

Man kann Krapfen füllen mit der Füllung,
mit der man gestürzte Eier und Äpfel und Hühner füllt.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 20r

Aber was man von fleische wil füllen, Ein yde fleisch fulle ader vischfulle, die müß vor recht vnd wol gesoden sin, Iß sin walt vogel ader Miltz, lungen leberen, visch ader solich klein zusetze, wol gehackt, dan wol gestoissen In eym morser, wie dan der zü satz ist, von eyeren, van kalbshirne[1] vnd von Intrage peterlin vnd ander wolsmeckend kruder, der man ye ein wenig nympt zu einer fulle Allein des gesmacks halber; Ader man mag sin entbernn zü kleiner fulle. So man aber fulle macht an gebroten hüner, Tuben vnd was von fleische ist, do müß man die kruder zu habenn[2], Aüch wachhulder bere, Anÿß kümmel vnd ffenchel gestoissen vnd mit der fulle tem perert, mit rohen eyeren schon vnder ein ander kne den vnd Ingefult vnd wol gebackenn.

<102> **Ein krepphen teig**

Süed honÿg vnd win, als vil dü wilt. Nÿm oüch ein wiede schüsseln vnd zcwirre[3] den win mit weissen mele als ein müßlin. Slach eynen eyeren dotteren, der roit sie, In eyn ander schusseln vnd ein wenig saffrån. Zutribs gar wol mit dem gemachten honyg win vnd thu iß In den gezcwirten teigk. Temperers ouch wol vnd wirff ye eyn steúblyn mels dar[4] zu In die schusselnn, als lange biß tü ein liddigen teig gemachst. So bereid ein suber tüch vff vnd zuch den teig dar vff mit eym welger hultz zü moissen *dün*[5]. Snyd Ine zu formen grois ader klein, darnoch du die krepphen haben wilt, nach yder fulle gestalt[6], da richt dich noch. Ader was teig man mit hefe ader bier hopphen wasser macht, die muß man alle loissen vff gehen vnd darnoch aber eins kneden mit laüwen wasser ader mit eym gesoden honnÿg win. Do wisse dich noch zu richten.

<103> **Crepphen mit vischleberen** gefult[7]

Nym hechts, vogel ader huner leberen, Stoßs wol mit ein wenig geribben lebkuchen, so haben si würtz

1 van kalbshirne] von byrn der kalbskopf *W*; von byrn des kalbskopfs *P*; von biren oder kalbs kopff *So*

2 Ader man mag sin entbernn zü kleiner fulle. So man aber fulle macht an gebroten hüner, Tuben vnd was von fleische ist, do müß man die kruder zu habenn] oder man mag sein geraten zu kleiner füll. den on das so man fülle macht an das gebraten huner vnd tauben oder was von fleische ist do muß man die gutten krreutter zu haben *W*; *P*

3 zcwirre] bese *So*

4 *vor* dar *ist* das *durchgestrichen*

5 dün *W*; *P*; *So*] *fehlt Hs.*

6 fulle gestalt] ful *W*; *So*

7 Crepphen mit vischleberen gefult] kleine krapffen die man fült den herren miteitel fischlebernn *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 20[r]

Aber welche Füllung aus Fleisch man auch nehmen will, eine jede Füllung aus
Fleisch oder Fisch muß zuvor wirklich gut
gekocht sein, sei sie aus Vögeln oder Milz, Lunge,
Leber, Fisch oder derartigen kleinen Zutaten, fein gehackt,
dann gut zerstoßen in einem Mörser, wie denn auch die
Zutat sei, aus Eiern, aus Kalbshirn und unter Hinzunahme
von Petersilie und anderen wohlschmeckenden Kräutern, von denen man
jeweils ein wenig für eine Füllung nimmt, nur des
Geschmacks wegen; oder man kann bei einer kleinen Füllung
darauf verzichten. Wenn man aber eine Füllung macht zu gebratenen
Hühnern, Tauben oder was es sonst an Fleisch gibt, dazu muß man
die Kräuter haben, auch Wacholderbeeren, Anis,
Kümmel und gestoßenen Fenchel, und [muß sie] mit der Füllung
vermischen, mit rohen Eiern schön verkneten
und [die Füllung] einfüllen und [das Fleisch]gut ausbacken.

<102> **Ein Krapfenteig**

Koch Honig in Wein auf, soviel du brauchst. Nimm auch
eine weite Schüssel und verrührre den Wein mit weißem
Mehl wie zu einem Mus. Schlag ein Eidotter,
das rot sein soll, in einer anderen Schüssel mit ein
wenig Safran auf. Vermenge das sehr gründlich mit dem vorbereiteten
Honig-Wein-Gemisch und tu es in den gerührten Teig.
Vermisch es auch sehr gründlich und gib jeweils ein klein wenig
Mehl in die Schüssel hinein, so lange bis du
einen geschmeidigen Teig machen kannst. Dann breite ein sauberes
Tuch aus und zieh den Teig darauf mit einem Wellholz
hinreichend dünn auseinander. Schneide ihn dann in große oder
kleine Formen, so wie du die Krapfen haben willst, jeweils entsprechend
der jeweiligen Füllung[, die hinein soll], danach richte dich. Oder alle
Teige, die man mit Hefe oder Bier oder Hopfenwasser
anmacht, die muß man alle aufgehen lassen und danach erneut
noch einmal kneten mit lauwarmem Wasser oder mit etwas
gekochtem Honigwein. Danach wisse dich zu richten.

<103> **Krapfen mit Fischleber** gefüllt

Nimm Hecht-, Vogel- oder Hühnerlebern, zerstoß sie gut
mit ein wenig geriebenem Lebkuchen, so haben sie genug

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 20^{v}

gnüch, vnd mit eym Eiern dotteren vnd ffuls Inne.
<104> **Item alle Ingerusch** von vischen als ro
gen, darme vnd fischehoübt, so man die bein vß
thüt gantz vnd gar: vnd das alles stois mit eym eier
dotter vnd fischbrü, vor abgemacht, vnd eym klein
lebkuchen dar vnder geribben: Ist ein gut fischful
In die krepphen, also schon gebacken.
<105> **Ander krepphen full** von feder vehe
Nym kophe, kragen, darme, ffuße vnd magenn,
Hacks alle klein, Stois In eym morser, Süed hart
eiger, hacke peterlin ader ander gute kruter, Thu
das alles In den morserr. Stois wol, wurtzs vnde
saltzs ab. Thü iß vß In ein schusseln, knede ein ro
hes eye dar an, ffulle die krepphen mit vnd alle
warm furgetragen. Also mag man kalbshirnn
bereiden vnd Inn fullen, vor wol gesoden.
<106> **Ein ander wise** vor vberblibben fleisch
Nym hüner, wilbrod ader ander vberblibben fleisch[1],
das frisch sie vnd nit smecke[2]. Hacks klein. Slach ey
ger In schusseln vnd gehacktenn peterlin, wirff das
geheck dar Inn, wurtz vnd Saltzs ab. Temperers
wol, das nit zu dünne sie, mit gesoden honÿg win
vnd lebkuchenn dar In geribben, So heldt sichs bye
ein[3] vnd list sich Inn fullen. Wan die krepphen ge
backen[4] sin[5], das sichstü an der bründe, so thu sie uß[6].
So mirck ouch, das man alle krepphen mit zucker
mag besehen, so man sie Irberen ludenn vor tragt.
So ist auch selden ein krepphe, so man en wenig wel
scher winber dar Inn hackt, an peterlin vnd ane
krud, weren deste besser. Also hastü den teig
vnd krepphen fulle. Ab du die moiße recht kanst tref
fen, So bistu eyn gut koich.
<107> **Ein Eiger gebacks**
kloph sie wol, wie vil du wilt, Nym wies semel
brod, Snÿds worffelecht dar vnder, Rieb müscat*nus*

1 Ein ander wise vor vberblibben fleisch Nym hüner, wilbrod ader ander vberblibben fleisch] Wiltu krapffen bachen von vber belieben hünern oder wiltbret gebraten oder gesoten *W*; *P*; *So*

2 das frisch sie vnd nit smecke] so es nůr nit schmeckt *W*; *P*; das es nit schmeck *So*

3 ein] einander *W*; *P*; *So*

4 *vor* gebacken *ist* be *durchgestrichen*

5 Wan die krepphen gebacken sin] die krapffen sein schier gebachen *W*; *P*; *So*

6 so thu sie uß] so thu sie auß nimpst *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 20[v]

Würze, und [vermisch das] mit einem Eidotter und füll es in die Krapfen.
<104> **Ebenso: alle Eingeweide** von Fischen, wie Rogen, Därme
und die Fischköpfe, wenn man die Gräten ganz und gar
herausnimmt: und das alles zerstoße mit einem Eidotter
und zuvor zubereiteter Fischbrühe und reib ein klein wenig
Lebkuchen hinein: Das ist eine gute Füllung von Fisch
für die Krapfen, die so schön ausgebacken werden.
<105> **Eine andere Krapfenfüllung** aus Geflügel
Nimm Köpfe, Hälse, Därme, Füße und Mägen,
hack alles klein, zerstoß es in einem Mörser, koch Eier
hart, hack Petersilie oder andere gute Kräuter, tu
das alles in den Mörser. Zerstoß es gut, würze es
und salze es. Gib es in eine Schüssel, knete ein rohes
Ei da hinein, füll die Krapfen damit und trag alles
warm auf. Genauso kann man Kalbshirn
zubereiten und einfüllen, das man zuvor gut gegart hat.
<106> **Eine andere Art [Füllung]** aus übrig gebliebenem Fleisch
Nimm Hühnerfleisch, Wildbret oder anderes übriggebliebenes Fleisch,
das frisch sein soll und nicht rieche. Hack es klein. Schlag Eier
in eine Schüssel mit gehackter Petersilie, gib das
gehackte Fleisch dazu, würze und salze es. Vermisch es
sehr gründlich, daß es nicht zu dünn werde, mit gekochtem
Honigwein und hineingeriebenem Lebkuchen, so bindet es
erneut und läßt sich hineinfüllen. Wenn die Krapfen
gebacken sind - das erkennst du gut an der Bräune - so nimm sie heraus.
So merk dir, daß man alle Krapfen mit Zucker
bestreuen kann, wenn man sie ehrwürdigen Leuten vorsetzt.
Es ergibt einen ungewöhnlichen Krapfen, wenn man einige
gehackte Rosinen hineinfüllt, ohne Petersilie und ohne
andere Kräuter, wären sie umso besser. Hiermit hast du den Teig
und Füllungen für Krapfen. Wenn du das Maß richtig treffen kannst,
dann bist du ein guter Koch.
<107> **Ein Gebäck mit Eiern**
Schlag sie gut auf, so viele, wie du haben willst. Nimm weißes
Semmelbrot, schneid es in Würfeln dazu, reibe Muskatnuß

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 21[r]

darvnder, versaltzs nit. Mach grois ader klein bletter mit eym welholtz, nit *zcu dünne*[1], vnd *back iß*[2]. Das ist auch eyn gut krepphen teig, wer sin bedarff.

<108> **Ein ander gebacks**

Nym peterlin, Daü menten vnd ander wol smackend kruter[3], recht als man salsen macht, Ein wies brosem brods ader gereben lebkuchenn dar zu. Stoßs wol durch ein ander, Triebs dürch ein tuch mit gutem win, Do mit temperere eier vnd mele vnd mach einen starckenn teick, den man mit eym leffel In zcihe In das smaltz, ader[4] cleÿn kuch lin als die phan müß[5] vnd back sie.

<109> **Ein ander heist lappen kuchen**[6]

Mach einen starcken teig mit eyeren vnd win, das dritt teil milch. Zcüch Ine vff eÿm brede vß wiessem mele mit eym welgerhultz Nit *zu dünne*[7] ader *zu dicke*[8] In die leng vnd smale. Mach lappen dar vß, an orten schon gezcin delt ader vorn als die eichen bleder, win bletter[9] oder lÿnden, was forme du wilt. Wiltu brün, So lois wol backenn, Ader gele, so mach den teig mit saffran zu rieben In wine ader milch, Grüne von peterlinsaft ader was grün verbt, Bloe von kornbloemen. Soliche lappen kuchen sin gut vß allen Salsen zu essen fur ein gebrods. <110> **Vß dem sel ben teige** mag man kleyne fledlin machenn vff gewollen mit eynem brode vnd dar Inne eÿn fulle machenn als gefult eyer, Gefült[10] Crebs, vnd dar vber gesturtzt ein ander fleidlin, mit eym geslagen rohen eÿe Schoen verheft vnd bestrichen vmb vnd vmb an den orten. das lois druken vnd back sye dan zu rechter mossen.

<111> **Item mit dem selben teig** Mach Epphel vnd krȧpphen ader gefult krepphen von gebroden eppheln ader birn ader kalbshirne Ader gehecke von kleynen waltvo

1 zcu dünne] zcudünne *Hs.*
2 back iß] backiß *Hs.*
3 kruter] wurtz *W*; *P*; *So*;
4 ader] aber *W*; *P*; *So*
5 phan müß] baumnüß *W*; pannmus *P*; bonnus *So*
6 kuchen] lappenkȕchlein, on peterling vnd wein vor geseit *W*; *P*; *So*
7 zu dünne] zudünne *Hs.*
8 zu dicke] zudicke *Hs.*
9 win bletter] *fehlt W*; *So*
10 *vor* Gefült *ist* gefult *durchgestrichen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 21[r]

darunter, versalz es nicht. Rolle große oder kleine Teigböden mit einem Wellholz aus, nicht zu dünn, und back sie. Das ist auch ein guter Krapfenteig, wenn man ihn braucht.

<108> **Ein anderes Gebäck**

Nimm Petersilie, Krause Minze oder andere wohlschmeckende Kräuter, genauso als wenn man Saucen macht, Semmelmehl von Weißbrot oder geriebenen Lebkuchen dazu. Das zerstoß gut [und vermeng es] miteinander, passiere es durch ein Tuch mit gutem Wein, damit vermisch Eier und Mehl und mach daraus einen kräftigen Teig, den man mit einem Löffel in das [heiße] Fett zieht, oder [mach] kleine Küchlein [so groß] wie [Walnüsse] und back sie so aus.

<109> **Ein anderes heißt Lappenkuchen**

Mach einen kräftigen Teig mit Eiern und Wein [und] einem Drittel Milch. Zieh ihn auf einem Brett unter Zugabe von weißem Mehl mit einem Wellholz nicht zu dünn oder zu dick in die Länge, aber schmal. Mach Lappen daraus, an den Rändern schön gezackt oder vorne wie die Eichblätter, Weinblätter oder Lindenblätter, in welcher Form du willst. Willst du sie braun, dann laß sie kräftig backen, oder gelb, dann mach den Teig mit in Wein oder Milch aufgelöstem Safran an, grün mit Petersiliensaft oder was sonst grün färbt, blau mit Kornblumen. Solche Lappenkuchen sind gut mit allen Saucen zu essen anstelle von etwas Geratenem. <110> **Aus demselben Teig** kann man kleine Fladen machen, aufgewölbt mit etwas Brot vermischt, und da hinein eine Füllung geben wie für gefüllte Eier [oder] gefüllte Krebse; darüber gestürzt einen anderen kleinen Fladen, mit einem geschlagenen rohen Ei schön verklebt und rundherum am Rand bestrichen. Das laß trocknen und back sie dann in rechter Weise.

<111> **Ebenso, aus demselben Teig** mach Äpfel und Krapfen oder gefüllte Krapfen mit gebratenen Äpfeln oder Birnen oder Kalbshirn oder mit Gehacktem von kleinen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

gelen, abgemacht mit wurtzenn vnd ein wenig saltz.

<112> **Item: mit dem selben teige** Abgesatzt mit so dener wiese[1] mag man bretzen machen als ein hant wied, kleyner ader grosser, vnd die also backen vnd mit

1 mit sodener wiese] mit der seit farb *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Waldvöglein, abgeschmeckt mit Gewürzen und etwas Salz.
<112> **Ebenso, aus demselben Teig** abgesetzt auf solche Weise kann man Brezeln machen, so groß wie eine Hand, kleiner und größer, und die ebenso backen und mit

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 21^{v}

eyner feddern eyn klein honyg an strichen vnd also dracken fur getragen ffur gebrods. <113> **Item vß dem selben lappen teige** mag man erhaben kuchen machen, Eins alten keses dar Inne gereben Ader mit bierhebe erhaben ader mit mehid hebe. Die küchlin gehoren In gut kese brü als heiß fur getragen Ader als heis vnd tracken gegeben. Man isset sie ouch vß salsen.

<114> **Ein pastede vf welschen sidden**

Nym gút weissen mele, das kned mit kaltem wasser vnd brich Ine vnder den henden, das er sich loisse welgern. Legh Inn eynen morserr, Stois Ine gar wol, das er hart werde. wirff ye ein steüblin mels dar zcü. Wan das mele ver zcerit wirt, So thu Ine vß. Mach einen hafen do von In eyn alte hafen scherbe ader In eÿn verglesede schirbenn, das teig vnd hafen eyn wiede haben. Setzen Inne der schir ben eben glich, Thü warmen milchsmaltz zcwischen die schirben vnd teighaffenn. Nü gehort ein fulle dar Inn von eyeren hunerprü, milch oder win, gar wol geklopft durch ein ander, mit guten wurtzenn abgemacht, ouch mit saltz vnd gehackten peterlin. das thu alles In den selben teighafen vnd stoß ouch gebroden oder zugerust walt vogel dar Inn ader gesoden huner ader gebrodenn. Item die selben gesoden ader gebroden huner[1] zculegk schone also: von glidden zu gliedden gantz vnd gerecht, vnd thü die vfgericht dar Inne, Ader gebroten birnen[2] ader dürre[3] würst gebroden ader gesoden, des glichen von gebroden fleische[4] vnd wes du hast. Wan der anstois geschicht, so setz die schirben zu eyner rischen glüed an rauch, zcúm irsten ferrer, dan vnd ye baß ÿe baß hyn zcü. So beginnet dÿ fulle zu wiessen vnd der teighafen richen. So güß yehant[5] zu dem teighafenn warmen milchsmaltz, das der teig hafen nit an den schirben borne. Vnd wan die fulle wirt backen, so trieb[6] den schirben oft vmb vnd vmb, das er glich hitze habe, vnd guß yehands[7] eyn halben lëffel smaltzes

1 die selben gesoden ader gebroden huner] die selbigen hüner vnd auch gebraten *W*; *P*; die selbigen hünner öch gebrattenn *So*

2gebroten birnen] gebraten fleysch oder gebraten birnn *W*; *P*; gebratten fleisch oder birn *So*

3 *nach* dürre *ist* fleisch *getilgt*

4 von gebroden fleische] *fehlt W*; *P*; *So*

5 yehant] ye leieht *W*; ye lechit *P*; ye *So*

6 trieb] e *über der Zeile geschrieben*; reib *W*; *P*; *So*

7 yehands] yeleicht *W*; *P*; licht *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 21[v]

einer Feder mit etwas Honig bestreichen und so ohne Sauce
servieren anstelle von etwas Gebratenem. <113> **Ebenso, aus demselben**
Lappenteig kann man aufgegangene Kuchen machen
mit altem geriebenem Käse gefüllt oder mit Bierhefe
aufgegangen oder mit Methefe. Die Küchlein müssen
in guter Käsesuppe heiß aufgetragen werden oder heiß und
ohne Sauce serviert werden. Man ißt sie auch mit Saucen.

<114> Eine Pastete nach romanischer Art

Nimm gutes Weizenmehl, das knete mit kaltem Wasser und
schlag den Teig mit den Händen übereinander, daß er sich ausrollen lasse. Gib
ihn in einen Mörser, stoß ihn kräftig, daß er hart wird.
Gib jeweils ein wenig Mehl dazu. Wenn das Mehl aufgebraucht
ist, so nimm den Teig heraus. Mach eine Teigform daraus [und leg sie] in eine
alte irdene Kuchenform oder in eine glasierte Kuchenform, so daß die
Teigform und die Kuchenform dieselbe Weite haben. Setz die Teigform passend in
die Kuchenform, tu warme ausgelassene Butter zwischen die
Kuchenform und die Teigform. Nun gehört eine Füllung da hinein
aus Eiern, Hühnerbrühe, Milch oder Wein, recht gut miteinander
verschlagen, mit guten Gewürzen abgeschmeckt, auch
mit Salz und gehackter Petersilie. Das tu alles in diese
Teigform und gib auch gebratene oder vorbereitete Waldvögel
dazu oder gekochte Hühner oder gebratene. Ebenso,
diese gekochten oder gebratenen Hühner zerlege schön:
gliedweise ganz ordentlich, und stell
sie aufgerichtet hinein, oder gebratene Birnen oder getrocknete
Wurst, gebraten oder gekocht, ebenso was du an gebratenem
Fleisch oder dergleichen hast. Wenn das Feuer entzündet wird,
so setz die Kuchenform in eine lebhafte Glut ohne Rauch, zuerst
weiter entfernt, dann jeweils immer näher hinzu. So beginnt die
Füllung weiß zu werden und die Teigform zu duften. So gieß dann und wann
ausgelassene Butter an die Teigform, damit der Teig
nicht an der Kuchenform ansetzt. Und wenn die Füllung zu
backen beginnt, so drehe die Kuchenform oft um, daß sie von allen Seiten gleiche
Hitze hat, und gieß dann und wann einen halben Löffel voll Fett

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 22[r]

In die fulle, das sie fücht bliebe wol zü moissen. Mach ein suber hultzen spißlin, den stos yehands[1] In hafenn bis an den bodden, das das heiße smaltz zü gründe gehe. So wirts brasseln vnd sieden, biß die fulle hart wirt. So ists gnüch. So setzts von dem fuer, Loiß den smaltz In sinc ken. Dan hebe den teighafen vß dem schirben In eine wiete[2] schusselnn vnd bedeck Ine mit einer suberen schusselnn. Trag Ine also zu dische eym konige oder furstenn, Ich ge swige dem gemeinen manne[3]. Mircke: wan man die schirben setzt[4], so bedeck sie mit eyner warmen phannen, die so wied sy, das sie den teighafen vnd schirbenn wol begrief. Hastu der nit, so mach eyn blad von teige, do der hafen vß gemacht ist, vnd decke das blaid dar vber[5]. &

<115> **Ein Gut Torthe zu backen**

Nym ein suber phann, Dar noch du den thorten grois oder klein wilt hon. So mach eynen teigk von milch vnd eieren wol starck. Zcuch Ine dünne mit eym welgerhultz vnd mÿßen noch der phannen, so das er vmb vnd vmb vber hange eins vingers dicke. Mach ouch ein teigphanne In die phan, dar zu ein fulle von geklopftenn eyeren, peterlin, Smaltz vnd wurtz. klops wol vnder ein ander, Thu iß In die teig phannen. Mach eÿn blaid von teige dar vber vnd portel iß zcu als einen fladen, das von dem vberigen teige hencket vber die phann. wart, das die phan smaltz habe vnd die teig phanne nit ane borne. Rieb sie offt vmb vnd lõß den thorten backenn. Dar zu gehort ein wiedlecht[6] phan. In eine soliche fulle magstu geschelet **Crebs** thün, Vische von **hechten**, **berße** oder **Oile**; das harte vische werenn, die weichen dochten nit, wan sie mussen vor alle gesoten sin an die stait vnd abgemacht mit wurtzen. So nü der thorte brüned, so hat irs gnüch. Setz Ine von den kolen, wan fuer vnd roüch macht In brünselnn vnd Smeckend[7].

<116> **Einen fleisch thorten**

Mach den teig als vor ader als der lappen teig vor gelerd.

1yehands] yeleicht *W*; *P*; licht *So*

2 wiete] wieter *Hs.*

3 manne] man vnd armer leüt die auch gern darauß essen mocht in ein dych (*P*: teil) werden *W*

4 stzt] zu dem feür setzt *W*; *P*; *So*

5 vber] oder zwick es auf ein bret, das da nit zu fal vnd lug dar zu wie sich die fül setz vnd daz der teighafen nit bryn *W*; *P*; *So*

6 wiedlecht] weite seichte *W*; *P*; *So*

7 Smeckend] schmecken . Thu in auß auf einen weitten teller setz in für *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 22[r]

in die Füllung, damit sie ausreichend saftig bleibt. Bereite
ein sauberes Holzspießlein vor, das stoße dann und wann in die Teigform
bis an den Boden, damit das Fett auf den Boden gelangt.
So wird es brutzeln und köcheln, bis die Füllung gestockt ist. So
ist es genug. Dann setz es vom Feuer, laß das Fett einsickern.
Dann heb die Teigform aus der Kuchenform in eine
weite Schüssel und deck sie mit einer sauberen Schüssel zu.
Trag sie so zu Tisch einem König oder einem Fürsten, ganz zu schweigen von
einem gewöhnlichen Menschen. Beachte: wenn man die Kuchenform
[zum Feuer] setzt, so bedeck sie mit einer warmen Pfanne, die so weit sein soll,
daß sie die Teigform und die Kuchenform gut überdeckt. Wenn du eine solche
Pfanne nicht hast, so mach einen Boden aus dem Teig, aus dem die Teigform gemacht
ist, und deck den Teigboden darüber. Etc.

<115> Eine gute Tarte zu machen

Nimm eine saubere Form, je nachdem wie groß oder
klein du die Tarte haben willst. Dann bereite einen Teig aus Milch und Eiern,
recht kräftig. Zieh ihn dünn aus mit einem Wellholz und
bemiß ihn nach der Form, so daß er rundherum einen Fingerbreit
über den Rand der Form hängt. Mach eine Teigform [und setz sie] in die Kuchenform,
dazu [mach] eine Füllung aus geschlagenen Eiern, Petersilie, Fett
und Gewürz. Vermische das gut miteinander, tu es in die Teigform.
Mach einen Boden aus Teig darüber und verschließe es
an den Rändern wie einen Fladen, mit dem übrigen Teig, der
über die Form hängt. Achte darauf, daß die Form Fett hat und die Teigform
nicht anbrennt. Dreh die Form oft um und laß die Tarte
backen. Dazu gehört eine weite Form. In eine
solche Füllung kannst du geschälte Krebsschwänze tun, Fischfleisch von
Hechten, Barschen oder Aalen; es sollen aber Fische von festem, hartem Fleisch sein;
die weichen würden nichts taugen, denn sie müssen vorher alle richtig gar
gekocht sein und abgeschmeckt mit Gewürzen. Wenn nun
die Tarte braun wird, so ist sie gar. Nimm sie von den Kohlen, denn Feuer
und Rauch lassen sie angebrannt riechen und schmecken.

<116> Tarte mit Fleischbelag

Mach den Teig wie den vorigen oder wie für die Lappenkuchen, wie zuvor gelehrt.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 22[v]

mach die fulle nit *zu starck*[1] von eyeren *vnd win*[2] ader milch, huner
brü ader wolsmackend fleischbrü, nit vil. kloph die eÿ
ger dar Inn[3] vnd milchsmaltz. Saltzs vnd wurtzs als ab[4].
Setze die teigphan In die phan, Güß smaltz dar zcwischen[5],
das der teig nit anborne. Thu die full In deigphannen.
hastü hüner, wilbroid, alles vor gesoten an die stad, Iß sie
walt vogel, gebroten fleisch[6], Hacks alles vil schön, Thü
iß In die fulle. vnd mach eynen teig *deckel*[7] dar vber, verrenftels[8]
schon, Guß smaltz vf die decke, Setz die phan vf rische[9]
koln, Zcüm irsten eyn kleyn fuer vnd ye bas ye baß. Rieb[10]
die phan oft vmb, das das smaltz vmb vnd vmb die teig
phann gehe, biß iß brasselt vnd poppelt[11] von sieden, so ists
gnüch. keme dan eyn rauch, So brente der thorte ane[12]
vnd würde brunseln. Das verware mit smaltze. Also ist
die teigphan als woil zcü essen als die scharren do Inne.

<117> **Ein Gebacks von erbissen**

Süed sie vnd pelg sie schön[13], Slachs durch. Gilbe In win, das
temperere dürch ein[14], vnd schön eyer totteren, Ein wenigk
mels, Rüreß vnd lois kalden, so gestehids[15]. Snÿd dar vß
weckstucklin, Zuch sie durch eyn gelbs teiglin, abgemacht
mit wurtzen. Daüffe die stucke dar Inn, Hebe sie vß mit
eym leffel vnd back sie. Do zu gehort ouch gesoden *win*[16]
vnd[17] honig besprengt vnd fur getragen.

---

1 zu starck] zustarck *Hs.*
2 eyeren vnd win *W*; *P*] eyeren *Hs.*
3 dar Inn] die darin gehörent *So*
4 ab] vor *W*; *P*; vor stät *So*
5 smaltz dar zcwischen] dar zwischen schmaltz vmb vnd vmb *W*; *P*; darin vnd zwischenn milch schmaltz vmb vnd vmb *So*
6 fleisch] visch *So*
7 deckel *mit Verweiszeichen am linken Rand nachgetragen*; teig deckel] deck von teig *So*
8 verrenftels] verstricks *So*
9 rische] rosch *W*; *P*; roth *So*
10 Rieb] treib *W*; *So*
11 poppelt] broppelt *So*
12 brente der thorte ane] brunn der ruchte oder trette an oder die kost heis ichs *So*
13 Süed sie vnd pelg sie schön] seűd dy erbeß schon vnd belg sy *W*; *P*; *So*
14 dürch ein] darein *W*; *P*
15 gestehids] gestet es dick *W*; *P*; *So*
16 wein *W*; *P*; *So*] *fehlt Hs.*
17 vnd] mit *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 22^{v}

Mach die Füllung nicht zu dick (?) aus Eiern [und Wein] oder Milch, Hühnerbrühe oder wohlschmeckender Fleischbrühe, nicht viel. Schlag die Eier da hinein und ausgelassene Butter. Salze und würze es. Setz die Teigform in die Kuchenform, gieß Fett dazwischen, damit der Teig nicht anbrennt. Tu die Füllung in die Teigform. Wenn du Hühner [oder] Wildbret hast, alles zuvor gar gekocht, sei es Wildgeflügel [oder] gebratenes Fleisch, das alles hack sehr fein, tu es alles in die Füllung. Und mach einen Teigdeckel darüber, verklebe ihn fest mit dem Rand, gieß Fett auf den Deckel. Setz die Kuchenform auf ein lebhaftes Feuer, zuerst bei geringer Flamme, danach jeweils stärker und stärker. Dreh die Form oft herum, damit das Fett sich rundherum in der Teigform verteilt, bis es brutzelt und blubbert vom Köcheln, dann ist es gut. Käme dann ein Rauch heraus, so würde der Kuchen anbrennen und würde angebrannt riechen. Das verhindere mit Fett. So läßt sich die Teigform ebenso gut essen wie die Essensreste darin.

<117> **Ein Beignet aus Erbsen**

Koch sie und schäl sie schön, passiere sie durch, färbe [sie] in etwas Wein gelb, den vermisch damit, und schöne Eidotter, ein wenig Mehl, verrühr das und laß es kalt werden, so wird es fest. Schneid daraus Stücke so groß wie Brotwürfel, zieh sie durch einen feinen gelben Teig, abgeschmeckt mit Gewürzen. Tauche die Stücke da hinein, nimm sie heraus mit einem Löffel und back sie [in schwimmendem Fett] aus. Das gehört mit gekochtem Wein und Honig besprenkelt und aufgetragen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<118> **Ein Geback von Ryse**

Lois iß[1] nit fast[2] versiedenn In wasser, Syghes schon ab, lois widder[3] drockenen an der Sonne ader[4] bei eim ofen. Zcu stoid wol In eym morserr, Schuds In eyn phann, Thu eyer dar vnder vnd machs nit zu dün. Setz den smaltz vber das fuer vnd lois hitzenn vnd schuß den teig durch die hand dar Inne[5]. Trags vß vnd wirf zücker dar vf.

<119> **Van Gebacken Eppheln**

Nym Süer[6] epphel, winter obis, Schele sie schon. Teile sie In zcwei teil vnd mach sie binnen hoil ydes teile. Mach ein fulle von gebroden eppheln, Ein hart eÿe vnd peterlin

1 iß] in *W*; *P*; *So*
2 fast] *fehlt So*
3 widder] *fehlt W*; *P*; *So*
4 ader] oder in einer stuben *W*; *P*; *So*
5 Dar Inne] darein als gebrante kuchlein *W*; *P*; *So*
6 Süer] sufer *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<118> **Beignet aus Reis**

Laß ihn nicht zu sehr verkochen im Wasser, gieß das Wasser vorsichtig ab, laß ihn wieder trocknen an der Sonne oder in der Nähe eines Ofens. Zerstoß ihn gut in einem Mörser, schütte ihn in eine Pfanne, gib Eier darunter und mach es nicht zu dünn. Setz dann Fett aufs Feuer und laß es heiß werden und forme den Teig in der Hand und wirf die Küchlein hinein. Nimm sie heraus und bestreu sie mit Zucker.

<119> **Gebackene Äpfel**

nimm saure Äpfel, Winterobst, schäle sie schön. Teile sie auseinander in zwei Teile und höhle jeden Teil aus. Mach eine Füllung von gebratenen Äpfeln, einem hartgekochten Ei und Petersilie,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 23[r]

wol gehackt mit eym frischen rohen eÿ wol tempereret, Gewurtz, Gesaltzen vnd gegilbt[1]. Do mit fulle die ep phel beide teil, Sturtz sie vber einander. Stois eÿn zcwecklin dar durch, das nit wieche, biß hart wirt vnd gebacken. Gibs sie dar. **Wiltu die selben** gesturtztenn epphel broden, Stois ye ij, iij ader iiij In ein spißlin, legs vf ein roist, beguß sie mit smaltz oder wend sie bye dem fuer vmb, wie dü wilt, biß sie gebroden. Das ist bloden ludenn eyn deüwig essen[2]. Mach ein gesoden honyg win vnd bespreng sie mit, Eer du sie fur treigst: das stehit wol[3].

<120> **Ein ander geback von eppheln**

Nym süer epphel, Schele sie schôn, als vil du wilt[4], Snÿd sie mitten von eine[5] vnd hoile sie vß beide teile. Nym[6] dann gute[7] gebroten epphel ader byrn[8], Rieb ein wiesbrod dar vnder mit zucker vnd Saltz - Du magst wurtzen ader nit - ffulle die epphel beide teil do mit ane eÿer. Strich dy full In die epphel, drücks wol dar Inn. Mach ouch ein teiglin von honighe vnd win gegilbt, Zuch die epphel da durch, verheft mit eÿm Zwecke ader mit eym fade*n*[9] verbunden[10]. Back sie In smaltz, Richts ane, Thu den faden ader[11] zcweck ab vnd gibs dar. Straü zucker ader honig[12] dar vf.

<121> **Gefult birn an eÿm Spiß zu broden**

Nym gut Regels ader lauwen birnen[13], Snyds von eyne, wirff die kerne vß. Roists In smaltz vnd hack sie klein. Thu honig, wurtz dar[14] zü ane gele vnd

1 Gewurtz, Gesaltzen vnd gegilbt] *fehlt So*
2 essen] essens *Hs.*
3 das stehit wol] *fehlt So*
4 Schele sie schôn, als vil du wilt] als vil du wilt schels schon *W*; *P*; *So*
5 mitten von eine] scheŭblet *W*; *P*; *So*
6 Nym] fleiß dich *W*; *P*; *So*
7 gute] *fehlt W*; *P*; *So*
8 byrn] kŭtten, gebraten birnen *W*; *P*; *So*
9 faden] fadem *Hs.*
10 ader mit eym fade*n* verbunden] *fehlt So*
11 faden ader] *fehlt So*
12 ader honig] *fehlt So*
13 Regels ader lauwenn birn] leŭtzbyrnen oder regelbyrnen *W*; *P*; *So*
14 *vor* dar *ist* Gele vnd saltz *durchgestrichen*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 23r

fein gehackt, mit einem frischen, rohen Ei gut vermischt,
gewürzt, gesalzen und gelb gefärbt. Damit füll jeweils die
beiden Apfelhälften, stürze sie übereinander. Stoß einen
kleinen hölzernen Stift hindurch, daß sie nicht voneinander fallen können, bis sie
gebacken sind. Servier sie. **Willst du diese**
gestürzten Äpfel braten, so stoß jeweils zwei, drei oder vier an
einen Spieß, leg sie auf einen Rost, begieße sie mit Fett
oder wende sie auf dem Feuer um, wie du willst, bis sie
gebraten sind. Das ist ein gut verdauliches Gericht für gebrechliche Leute.
Bereite aufgekochten Honigwein zu und besprenkle sie damit,
bevor du sie servierst: Das macht sich gut.

<120> **Ein anderes gebackenes Gericht aus Äpfeln**

Nimm saure Äpfel, schäl sie schön, soviel du willst, schneide
sie in der Mitte durch und höhle beide Seiten innen aus. Nimm
gute gebratene Äpfel oder Birnen; reibe etwas Weißbrot
dazu mit Zucker und Salz - du kannst sie würzen
oder nicht - und füll die beiden Teile der Äpfel damit, ohne Eier hinzuzufügen.
Streich die Füllung in die Äpfel, drück sie gut hinein. Mach
auch einen feinen Teig aus gelb gefärbtem Honigwein, zieh
die Äpfel da durch, mit einem hölzernen Stift zusammengesteckt oder mit
einem Faden verbunden. Back sie in [heißem] Fett aus, richte sie an,
löse den Faden oder Stift heraus und servier es. Streu
Zucker oder träufle Honig darüber.

<121> **Gefüllte Birnen am Spieß zu braten**

Nimm gute Löwenbirnen oder Königsbirnen, schneid die auseinander,
entferne die Kerne daraus. Schmore sie in Fett und hack sie klein.
Gib Honig [und] Gewürz dazu, nur kein gelbes, und

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

saltz. Broid birn nit zu weich[1], Hoils vß beide teile,
ffülle sie vnd sturtzs vber einander, als vor gelert, vnd
30 Stech ye ij ader iij ane eynen spiß. Bestrich sie mit eym
honÿg, leigs vff ein roist vnd kere sie sitlichen vmb
vnd des irstenn eyn klein kolnn, dar noch ye rischer, biß
sie sampt gebroden. dan sehe wurtz dar vf, Trags fur
als warm. **Ader also:** So man Epphel ader birnen

1 Broid birn nit zu weich] mach gebraten byrnen die nit zu weich seind *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Salz. Brate Birnen nicht zu weich, nimm beide Teile heraus,
fülle sie [= die beide Hälften] und stürze sie aufeinander, wie es zuvor gelehrt wurde,
und steck jeweils zwei oder drei an einen Spieß. Bestreich sie mit etwas 30
Honig, leg sie auf einen Rost und dreh sie behutsam um,
zuerst auf kleinem Feuer, danach bei immer kräftigerem Feuer, bis
sie ganz und gar gebraten sind. Dann streu Gewürze darauf, trag sie
so warm auf. **Oder folgendermaßen**: Wenn man Äpfel oder Birnen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 23^{v}

fullen wil, die größ sin[1]: Schele sie schön, Snÿds iden mitten von ein ander, hoile sie vß als nüß schalen, Broid sie In eym smaltz, nit *zu sere*[2]. Thu sie dan In eÿn wiede[3] schön schus selnn, biß du die fulle bereidst, mancherleÿ wie du wilt. als ich dir sage: Du magst ein full dar zu machen, als als man gesturtzt eier macht vnd als man crebs fullet.

<122> **Ein geback von Regelsbirnen**

Schele sie schone, wirff die kerne vß, Mach ein grone full von eigeren vnd peterlin ader Salueÿ ader andern wolsmeckenden, gronen kruderen[4]. Stele vnd Stengel wirff vß, Hack alleyn die bleder vil klein. Slach rohe eyer dor Inn, Rere ein klein wies brosem brods dar ane, wurtzs ab. Triebs gar woil durch en ander. wiltü iß dick ader dün, das achte: Mach einen teig von gesoden honig win, auch nit zu dicke vnd dünne Zcütrieb den mit eym welholtz, Mach kuchen ader krapphen dar vß vnd backs wol. Vnd In der fastenn magstu welsch wimber vnd fygenn dar vnder thun, als zcÿmelich were. Du magst die regels pirnen dar Inn hacken ader lenglecht snÿtz machen vnd dar Inn leigen ader strauwen In die füll[5]. Der aber der grünen kruter nit enhat ader[6] nÿmpt vnd die rohen eier mit geproden eppheln wol verknidt, mit wurtzen, Saf fran vnd Saltz also Inn geleit: das vereÿnet sich gar wol In kugelin ader krepphenn. Aber so man der epphel vnd birn nit enhoit, So nÿm wol gereben guten kese, das vereynit sich ouch wol mit den eyeren, mit eÿm kleinen steublin mels, vergilbt vnd wol vnder eÿn gekneten[7], mit saltz vnd wurtzenn, ab du wilt: das ist eyn gut geback[8].

<123> **Ein geback von Salueyen** gefult

Nym durre ader gebacken lewenbirn[9], wesche[10] vnd

1 die größ sin] gros vnd clein *So*

2 zu sere] zusere *Hs.*; zu fast *W*; *P*; *So*

3 wiede] *fehlt So*

4 ader andern ... kruderen] was do grüner wolgeschmacktenn krúttern haben wilt *W*; *P*; *So*

5 ader strauwen In die füll] oder strewen in die fűl wie sie darein kumen so ist es gut *W*; *P*; vnd see si in die fúlle wie si dar in kumen, so sint si gűte *So*

6 enhat ader] fehlt *W*; *P*; *So*

7 *vor* gekneten ist verg *durchgestrichen*

8 das ist eyn gut geback] *fehlt So*; *in W, P und So schließt sich die Passage an, die K auf fol. 24^{r}, Z. 2-6 (= K 124) bringt.*

9 ader lewenbirn] leűtzbirn *W*; *P*

10 wesche] vnd mach sie schon *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 23^{v}

füllen will, die groß sind: Schäle sie schön, schneid sie jeweils in der Mitte auseinander, höhle sie aus in der Größe einer Nußschale, schmore sie in etwas Fett an, nicht zu kräftig. Gib sie in eine weite, schöne Schüssel, bis du die Füllung zubereitet hast, auf mancherlei Art, wie du willst. Wie ich dir sage, kannst du eine Füllung dazu machen, wie man sie für gestürzte Eier macht und wie man Krebse füllt.

<122> **Ein Beignet aus Königsbirnen**

Schäl sie schön, entferne die Kerne, mach eine grüne Füllung aus Eiern und Petersilie oder Salbei oder anderen wohlschmeckenden, grünen Kräutern. Die Stiele und Stengel wirf fort, hack allein die Blätter sehr fein. Schlag rohe Eier daran und rühre etwas weißes Semmelmehl da hinein, schmeck es mit Gewürzen ab. Rühr es sehr gut um. Wenn du es dick oder dünn haben willst, beachte folgendes: Mach einen Teig mit gekochtem Honigwein, weder zu dick noch zu dünn, roll ihm mit einem Wellholz aus, forme Kuchen oder Krapfen daraus und back sie gut. Und in der Fastenzeit kannst du Rosinen und Feigen darunter tun, wie es passend ist. Du kannst die Königsbirnen hinein hacken oder in längliche Schnitze schneiden und sie hineinlegen oder in der Füllung verteilen. Wenn man aber keine grünen Kräuter hat oder nimmt und die rohen Eier mit den gebratenen Äpfeln gut verknetet, mit Gewürzen, Safran und Salz [abschmeckt] und so [in den Teig] hineinlegt: Das verbindet sich sehr gut zu kleinen Küchlein oder Krapfen. Wenn man keine Äpfel und Birnen hat, dann nimm geriebenen guten Käse, der verbindet sich auch gut mit den Eiern, mit einer kleinen Prise Mehl, [mit Safran] gelb gefärbt und gut mit einander verknetet mit Salz und Gewürzen, wenn du willst: Das ist ein gutes Gebäck.

<123> **Ein gefülltes Gebäck mit Salbei**

Nimm getrocknete oder gebackene Löwenbirnen, wasche sie und

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

31 sued sie weich. Stos dan In eym morser. Roiste sie In honig vnd win wol fücht, Thu wurtz vnd Safran dar an ane saltz[1], Bestrich ein Salueyen blad do mit[2] vnd decke ein anders dar vber. Drucke sie sitlich zu samen, das sie bei enander bliben. Mach eÿn teiglin mit honig vnd win

1 ane saltz] *fehlt So*

2 Bestrich ein Salueyen blad do mit] vnd zúch ein salueen blatt dardurch *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

koch sie weich. Zerstoße sie dann in einem Mörser. Schmore sie in 31
Honig und Wein mit ausreichend Flüssigkeit, gib Gewürz und Safran dazu
aber kein Salz. Bestreich ein Blatt Salbei damit und decke
ein anderes darüber. Drück sie vorsichtig zusammen, daß sie
nicht auseinanderfallen. Mach einen feinen Teig mit Honig und Wein,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 24[r]

zuchs da durch vnd backs risch. Gibs warm fur mit zucker bestrauwet[1]. <124> **Item zu dissen** obge schreben, ytzt gelernten gebackenn Magstü nemen durre hützelen, Regels, Lewen[2] ader wasser birnn, Auch ander gut[3] brod birn, alle schon vnd wol gebroten, die also vnder mischen.

<125> **Salüeÿ ader schon brod zu backen[4]**

Mach einen teig wol gezcworen mit win oder milch, ge cloppft mit eyer dotteren[5]. Nym winbere vnd fiegen, Süd sie woil vnd hack sie schön dar Inn[6]. zuch die selbenn[7], broid ader anders was do dürch, Iß lÿd sich backenn.

<126> **Mören zu backen**

Mach ein full, als man epphel full macht oder gesturtzt eyer vnd ÿe zcwene morchen vber ein ander gesturtzt, beid teil gefult vnd verkleibt mit eym rohen eye an den ortenn, das bye ein ander blibe. Stoßs an eÿn spißlin. Brod sie vff eym roist sitlichen vnd beguis sy mit milchsmalz vnd wende sie offt[8] vmb.

<127> **Ein kuchen In eym morser**

nym eyer, wurtz, wies brod wurffelech gesnedenn. Tem pererr das gar wol vnder ein ander, Hack peterlin dar vnder. Thu iß In eÿn phann mit enwenig smaltz, Tribs gar wol, Saltz ab. Bestriech den morser mit smaltz, Thu iß darInn, Setzs vff die kolen, nit züheiß am irsten, dar noch yebaß. Güß yehands eyn wenig smaltz dar ane.

<128> **Ein lÿnds essen kÿntbettern &**

vnd Swachen luden, heißen Milchkuchen

Mach einen struben teig mit milch, Verzcwirren gar wol. Wiltu Ine gele haben, verhochin mit saffran. Nÿm die versoten milch, als man sie macht, versoten In eynem hafen,

---

1 risch. Gibs warm fur mit zucker bestrawet] richt sy dar (an *So*) vnd strew zucker darauf (bessee es mit zucker *So*) vnd setz sie also arm fůr *W*; *P*; *So*

2 Lewen] leůtzbirnen *W*; *P*; *So*

3 gut] *fehlt So*

4 Salüeÿ ader schon brod zu backen] Item ein gutz gebachen von Saluey *W*; *P*; *So*

5 Mach einen teig ... mit eyer dotteren] *fehlt W; P; So*

6 dar Inn] darein. Thu daz alles darein vnd teuch die selben darinnen vnd bach sie. der teig sol wol gezworen sein vnd getemperirt mit wein oder mit milch geklopft mit ayer totter *W*; *P*; *So*

7 die selbenn] *fehlt W*; *P*; *So*

8 offt] *fehlt So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 24r

zieh sie da durch, back sie kroß aus. Trag sie
warm auf, mit Zucker bestreut. <124> **Ebenso, zu diesem** oben beschriebenen,
jetzt gelehrten Beignet kannst du getrocknete
Birnen, Königsbirnen, Löwenbirnen oder Wasserbirnen, auch andere
gute Bratbirnen, nehmen, alle schön und gut gebraten, [und] die so darunter
mischen.

<125> **Salbei oder schönes Brot ausbacken**

Mache einen gut angerührten Teig mit Wein oder Milch [und]
aufgeschlagenen Eidottern. Nimm Weinbeeren und Feigen, koch
sie gut und hack sie fein [und gib sie] da hinein. Zieh diese [daraus geformten
gefüllten Salbeiblätter], Brot oder anderes da durch, es läßt sich gut ausbacken.

<126> **Morcheln zu backen**

Mach eine Füllung, wie man Äpfel füllt und macht, oder gestürzte
Eier, und stürze jeweils zwei Morcheln übereinander,
beide Teile gefüllt und mit einem rohen Ei an den Rändern
verklebt, daß es beieinander bleibt. Stoß sie an einen kleinen Spieß. Brate
sie auf einem Rost vorsichtig an und begieße sie mit ausgelassener Butter
und wende sie oft um.

<127> **Ein Kuchen in einem Mörser**

Nimm Eier, Gewürz, in Würfel geschnittenes Weißbrot. Vermisch
das alles sehr gut miteinander. Hacke Petersilie [und gib sie]
dazu. Tu alles in eine Pfanne mit etwas Fett, verrühr es
sehr gut, schmeck es mit Salz ab. Bestreich den Mörser mit Fett,
tu es da hinein, setz es auf das Feuer, zuerst nicht zu heiß,
danach steigere die Hitze. Und gieß dann ein wenig Fett
dazu.

<128> **Ein angenehmes Gericht für Wöchnerinnen und kranke Leute, heißt Milchkuchen.**

Mach einen Straubenteig mit Milch, verrühr ihn sehr gut.
Wenn du ihn gelb haben willst, veredle es mit Safran. Nimm die
gestockte Milch, wie man sie macht, gekocht in einem Topf,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

versoten In wasser In eynem andern hafen, mit eÿgernn, die starck oder dick[1] ist. Die selbe milch mach ab mit edeln guten wurtzen, In der Apotekenn genant Sperum dulcium[2].
35 noch[3] eÿnem dünnen strublin teig an eiger ader mit eigern mit eym gesoten honig wasser vnd eyn klein saltz,

1 oder dick] dick vnd nit ze dúnn *So*

2 mit edeln guten wurtzen In der Apotekenn genant Sperum dulcium] mit edlen gutten wurtzen die in der apotecken sein genant Specie dulce *W*; *P*; mit edlenn wúrtzen vnd die gůtten spicerienn findt man in denn appedecken vnd sin genampte Specie dulce *So*

3 noch] mach *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

den man in einen anderen Topf mit kochendem Wasser setzt, mit Eiern, so daß sie kräftig oder dick ist. Diese Milch schmeck ab mit edlen Gewürzen, in der Apotheke angenehme Spezerei genannt.
[Mach] noch einen dünnen Straubenteig ohne Eier oder mit Eiern mit etwas gekochtem Honigwasser und etwas Salz,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 24[v]

vnd verpirg auch dÿ milch dar Inne als In kuchlins
vnd in krepphen wise vnd back sie schȏn vnd brün vnd
gibs dar mit zucker bestrauwet küme zu prubenn[1].
Wiltu aber die küchlin In guter mandel milch, Geis
milch[2] ader ander[3] milch gebenn, So vergilbe sie vnd thü[4]
ein luteren milchsmaltz dar vff vnd trags für.

<129> **Ein gut muß von eier totteren**

Nym guten win vnd weiche Semelen brod dar Inne, Tribs
durch vnd thu honig da Inn. Thu iß In einen kleynen
hafen, Setzs vff kolen[5], Rure iß vorsich dar, vnd wan iß
dicke wirt, so hebs ab. Saltze vnd Smaltz iß.

<130> **Ein ander gemeyn eyer muß**

Nym gute Raüm milch, mele vnd Eyer. das klopf garr
wol vnder ein ander, das mele vnd eyer wol zutribbenn
werden. Ists zu dicke, So gilbe eyn milch, güß dar ane
vnd zutribs aber. Ists zu dün, So thu mere schon mele
dar ane vnd zutriebs vor mit der milch als ein kinds
müß. Hab die phan vf dem fuer mit heißem smaltz vnde
schüd die milch vnd eiger dar Inne. Rüre iß wol, bißs dick
wirt. Richts ane vnd Sehe Ingber dar vff vnd eynen[6] lu
teren milchsmaltz dar ane vnd gibs fur In der phan.

<131> **Ein ander eier muß**[7]

Harte[8] eier, schele vnd hacks klein, zcwirre[9] eÿn schone
mel dar vnder mit milch, thu die eyer dar Inn. Temperere
iß wol vnd rure iß dar noch In eyner heißen milch[10]. loiß
syeden als eyn kinds müß vnd rüreß, das nit born.

<132> **Item** Sued eyer hart, hack den tottern besonderen. Thu
ein rohes eye dar vnder. Zcwirre aber milch vnd schon
mele dar an, das dick werde als eyn teig. Snÿd stucklin
dar vß, Backs In eym smaltz: So werden gute kuchlin dar

1 mit zucker bestrauwet küme zu prubenn] zu solchem gebachen gehort zucker dar auff gestrewet (gesprengt *So*) kaum zu brȗffen *W*; *P*; kaum zu brȗffen *fehlt So*
2 Geis milch] sunst in gu geißmilch *W*; *P*
3 ander] sunst in gȗter *So*
4 thü] zettel *W*; *P*; *So*
5 Setzs vff kolen] *fehlt So*
6 eynen] zettl ein *W*; *P*; zettel *So*
7 Ein ander eier muß] Ein gȗts mußlein von ayernn *W*; *P*; *So*
8 Harte] seud hert *W*; *P*; *So*
9 zcwirre] see *So*
10 milch] milch. so wirt ein gut mȗß darauß *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 24^{v}

und verbirg die [gestockte] Milch auch darin wie in kleinen Kuchen
oder in Krapfen und back sie auch schön und braun und
servier sie mit einer kaum merklichen Prise Zucker bestreut.
Willst du die kleinen Kuchen aber in guter Mandelmilch,
in Ziegenmilch oder einer andern Milch servieren, so färb sie [mit Safran] gelb und
verteile etwas geläuterte Butter darauf und serviere sie.

<129> **Ein gutes Gericht von Eierdottern**

Nimm guten Wein und weiche Weißbrot darin ein, passier es
durch und tu Honig da hinein. Tu es in einen kleinen
Topf, setz es aufs Feuer, rühre es darin um, und wenn es
dick wird, so nimm es vom Feuer. Salze es und gib Fett hinzu.

<130> **Ein anderes gewöhnliches Eiergericht**

Nimm gute Rahmmilch, Mehl und Eier. Das schlag sehr
gut untereinander, so daß Mehl und Eier gut verrühret
werden. Ist es zu dick, so färb etwas Milch gelb, gieß sie daran
und verrühr es erneut. Ist es zu dünn, so tu mehr weißes Mehl
dazu, das verrühre zuvor mit Milch wie ein Mus für
Kinder. Setz eine Pfanne mit heißem Fett auf das Feuer und
schütte die Milch mit den Eiern da hinein. Rühr es gut, bis es dick
wird. Dann richte es an und streu Ingwer darauf und
[gib] etwas geläuterte Butter darüber und serviere es in der Pfanne.

<131> **Ein anderes Eiergericht**

[Nimm] harte Eier, schäle sie und hack sie klein und rühre etwas feines
Weizenmehl darunter mit Milch, tu die Eiern da hinein. Vermenge
es gut und verrühre es danach in einer heißen Milch. Laß es
köcheln wie einen Kinderbrei und rühre es [währenddessen] um, damit es nicht anbrennt.
<132> **Ebenso**, koch Eier hart, hack den Dotter separat. Tu
ein rohes Ei darunter. Rühre wiederum Milch und feines
Weizenmehl dazu, damit es dick wird wie ein Teig. Schneid Stückchen
daraus, back die in etwas Fett aus: So werden gute Küchlein daraus,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

31 vß, Trucken ader In[1] eyner kese brů zu essen

<133> **Ein ander Eier müß**

Nym Eier vnd mele, Triebs [2]wol durch ein ander. Guiß ein heiße milch dar ane, Machs nit zu dun noch zu dick.

1 In] warm in *So*
2 Triebs] reib daz *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

die man ohne Sauce essen kann oder in einer Käsebrühe. 31

<133> **Ein anderes Eiergericht**

Nimm Eier und Mehl, verrühr das gut miteinander. Gieß etwas heiße Milch daran, mach es nicht zu dünn noch zu dick.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 25[r]

saltze recht vnd versuchs wol. **Solich gemuße**
magstu In zcweierleÿ formen machen: Nympstu Eier
vnd mele, so hacke klein grieben dar ane von altem swÿ
nen fleische, das reinberg sie; Süeds dar Inne. hastüs nit,
So nÿm milch smaltz, lois nit ane bornnen. Sehe lutern Ingber
darvff an der anericht vnd gibs dar. Wiltü, das iß wol
gele sie, zcwirre saffran In eyn laüwe milch vnd
temperere iß.

Das vierd teil[1] sagt von Sulsenn van Senff vnd latwergenn

<134> **Grün Sulße**[2] **zu machen:** Nym[3] phefferkrud, daümenten, Mangolt, Amppher; Streff die stele dar vß[4]. Nym wiesbrod, weichs In win oder esßig gar wol, Rieb lebkuchenn, Stois das all mit ein ander gar wol. Triebs durch eÿn tuch mit dem essig vnd win, darInn das brod ist geweicht. Machs ab mit wurtzen, Versuchs vnde behalt die sulßenn In eÿm glesen hafen wol bedeckt vber Jore.

<135> **Item:** Etlichen Salsen stoist man ab mit agrest. dar zü nympt man poleÿ, Rüten, Mÿntze vnd bornkerß, das des agrests mehe sie dan der kruter. Vnd von[5] vnzcitigen wimberen macht[6] man agrest, das gar ein liebliche süerde hait. das stoist man ab mit win vnd essig, Mit gereben lebkuchen vnd schonem broid.

<136> **Item:** Etliche Salsen stoist man ab mit Meiland, Gart hanen, Amppher vnd mit süeren win eppheln, mit brod

1 *vor* teil *ist ein* b *durchgestrichen*
2 Sulße] salssen von kreuter *W*; *P*; *So*
3 Nym] klaub *W*; *P*; brich *So*
4 dar uß] darauß vnnd warn dich eines verglasten hafen mit einer deck *W*; *P*; *So; der Hinweis tritt in K erst am Ende des Rezept auf.*
5 von] dy *W*; *P*; *So*
6 macht man] heist man vnd ist *W*; *P*; heist man *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 25[r]

Salze es ausreichend und probiere es gut. **Derartige Gerichte**
kannst du auf zweierlei Arten machen: Wenn du Eier
und Mehl nimmst, dann hack kleine Grieben von übrig gebliebenem Schweinefleisch
da hinein, daß es kleine Häufchen ergibt; koch das darin [= in der Milch] auf. Hast du das
nicht, so nimm ausgelassene Butter, laß es nicht anbrennen. Streu reinen Ingwer
darauf auf der Anrichtbank und servier es. Willst du es
gelb haben, so rühre Safran in etwas lauwarme Milch und
vermisch die damit.

Der vierte Teil handelt von Saucen von Senf und Latwergen

<134> **Eine grüne Sauce zu machen**: Nimm Pfefferkraut,
Krause Minze, Mangold, Ampfer; streife die Stiele heraus.
Nimm Weißbrot, weich es sehr gründlich in Wein oder Essig ein, reib
Lebkuchen, zerstoß das alles gut miteinander. Passiere es
durch ein Tuch mit dem Essig und mit dem Wein, in dem das Brot
eingeweicht wurde. Schmeck es ab mit Gewürzen, probiere es und
behalte die Sauce in einem lasierten Topf wohl verschlossen über Jahre.

<135> **Ebenso:** Manche Saucen verarbeitet man mit Brühe aus unreifem Obst. Dazu
nimmt man Poleiminze, Raute, Minze und Brunnenkresse, so daß
die Menge der Brühe größer ist als die der Kräuter. Denn aus den unreifen
Weintrauben macht man Agras, der eine sehr liebliche Säure
hat. Das [ganze] vermengt man mit Wein und Essig, mit geriebenem
Lebkuchen und Brot aus feinem Weizenmehl.

<136> **Ebenso:** Manche Saucen verarbeitet man mit Majoran,
Eberreis, Ampfer und mit sauren Weinäpfeln, mit Brot

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 25[v]

In ydelem essig geweicht, gehackt vnd gestoissen mit ein ander vnd durch getribben In ein glesen hefelin. Wiltu die win epphel vor sieden oder brodenn, so gehen sie dester baß durch. Versuch sie wol vnd verdecks. Dü magst sie In glesen goterhulffen behalten. Verstops wol vnd setzs In eÿnen keller, so verdorret iß nit.

<137> **Item, knoblauch salß** bedarff wenig brods, Gebudelt broissem geweicht In essig vnd mit mager fleischbrü wol gestoissen[1], Ab gemacht mit saltz vnd wenig essig. Die salse behalt In eym goterulffe wol bedeckt[2], So bliebt sie by Irer crafft. <138> **Wiltu** sie Gele han, So beiße saffran in essige[3]. Thu die salße In ein phen lin vber das fuer vnd lois erhitzenn. Mach sie dan mit wurtzen vnd saltz ab. Also thu einer yeden salsen, so du sie wilt an richtenn vnd furtragen[4]. <139> **Wiltu** die knoblauch salsen grün haben, So stois daümenten vnd Süer[5] wurtz dar vnder, mit brode geweicht vnd mit essig, mit dem selben essige durch getreben. <140> **Wiltu sie**[6] wies vnd fien haben, So thu mandelmilch dar vnder.

<141> **Item** knoblauch salße vermischt mit[7] würmkrude[8] ist gut In allerley spies zcu essen vor die würme.

<142> **Ein Eschlauch Salß**[9]: weiche brod In win[10], Stoiß den Eschlauch In dem selben brode vnd win, Triebs durch vnd machs ab mit Ingber vnd Saltz. Die Salße ist gut zü Rinderen broden vnd wilbrod.

<143> **Ein Saluey salß**: Stois ydell Saluey mit win vnd brode.

<144> **Ein Ruten salß:** Stois ydel Ruten mit essig vnd brode[11].

<145> **Ein poley salß:** Nym ydel poley, Stois win[12] vnd brod gemischt dor Inne vnd ane der anerichten abgemacht als ander salsenn.

---

1 gestoisen] gesotenn oder gestossenn *So*

2 bedeckt] verschoben *W*; *P*

3 beiße saffran in essige] thu saffran in essig vnd baiß in darin *W*; *P*; *So*

4 wilt an richtenn vnd furtragen] an richtest vnd fúr treist *So*

5 Süer] sufer *So*

6 sie] knoblauch salssen *W*; *P*; *So*

7 vermischt mit] die vermischt ist mit *W*; *P*; *So*

8 würmkrude] wurmsamen *W*; *P*; wurm melsamenn *So*

9 Ein Eschlauch Salß] ein gutte salssen von aschloch *W*; *P*; gůtt eschlouch salsenn *So*

10 weiche brod In win] von brot in win geweichet *So*

11 brode *ist am Ende der Zeile über der Zeile eingerückt*

12 win] wol *W*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 25^{v}

eingeweicht in reinem Essig, gehackt und miteinander [im Mörser] zerstoßen
und durchpassiert in ein kleines lasiertes Gefäß.
Willst du die Weinäpfel zuvor kochen oder braten, dann lassen
sie sich umso besser durchpassieren. Schmeck sie [= die Sauce] gut ab und deck sie zu.
Du kannst sie in hohen, enghalsigen, gläsernen Behältern aufbewahren. Verschließe
sie gut und setz sie dann in einen Keller, so trocknet sie nicht ein.
<137> **Ebenso, Knoblauchsauce** benötigt wenig Brot,
durchgesiebtes Semmelmehl, eingeweicht in Essig und in magerer
Fleischbrühe gut durchgerührt, abgeschmeckt mit Salz und
wenig Essig. Die Sauce bewahre in einem hohen, enghalsigen, gläsernen Behälter
gut verschlossen auf, so bleibt ihre Kraft erhalten. <138> **Willst du** sie gelb
haben, so mariniere Safran in Essig. Tu die Sauce in eine kleine Pfanne,
[stell sie] auf das Feuer und laß sie heiß werden. Schmeck sie dann mit
Gewürzen und Salz ab. Ebenso verfahre mit einer jeden Sauce, wenn
du sie anrichten und servieren willst. <139> **Willst du** die
Knoblauchsauce grün haben, so vermische zerstoßene Krause Minze und
Sauerklee damit, mit Brot und Essig eingeweicht,
mit diesem Essig durchpassiert. <140> **Willst du sie**
weiß und fein haben, so tu Mandelmilch darunter.
<141> **Ebenso**: Knoblauchsauce vermischt mit Wurmsamen
ist gut in allerlei Speisen zu essen, gegen die Würmer.
<142> **Eine Schalottensauce**: Weiche Brot in Wein ein, zerstoß
die Schalotten in diesem Gemisch aus Brot und Wein, passier sie durch
und schmeck sie ab mit Ingwer und Salz. Die Sauce
ist gute zu Rinderbraten und Wildbret.
<143> **Eine Salbeisauce:** Zerstoß ausschließlich Salbei mit Wein
und Brot.
<144> **Eine Rautensauce:** Zerstoß ausschließlich Rauten mit Essig und Brot.
<145> **Eine Poleiminzesauce:** Nimm ausschließlich Poleiminze, zerstoß Wein und Brot
und vermisch es damit und schmeck es an der Anrichtebank ab
wie andere Saucen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 26r

<146> **Ein pomerantzen Salße**[1]
Druck sie vß[2]: von ine selber[3] geben sie[4] gutenn süren win,
wolsmackend. Do thut man nichts zu dan zcÿmed
blued an der anerichten. Das ist ein fursten genoiß
salße, konstlichen[5], vnd ist nit zu behaltenn, want die
Epphel müßen also frisch vß gedruckt werdenn alwege.
Die Salsen ist zu allen vogelen, hüneren vnd wilbrod gut.

<147> **Item die kruder vorgenannt**[6] **vber Jore zuhalten**[7]
Vohe thaü wasser mit eÿnem reÿnen nů gewaschen ly
nen tuche, das zcüch[8] vff eÿner wissen herre vnd here.
druck iß vß In einen reynen[9] suberen kandell. Beiße die krůt
der dar Inn, Iß sie Saluey, peterlin ader anders, was
kruds das ist, eynen tag vnd nacht. Thu sie dan vß vnd
lois druckenn gar wol vnd derre sie In eÿm backoffenn.
Behalt sie oben Im hüße In eynem korbe, Vnd wan du
die salsen wilt machenn, So beiße sie mit win oder essig
vnd stois mit broid, als der Salßen recht ist, wan du wilt.

<148> **Item: weme der win, Salße oder ander essen**
vß smeckedt, der Nym des selben gebeisten peterlins,
Ruten oder Salueÿ vnd küwe das wol vnd esße iß.
Ime vergehit der gesmack vnd Stinckend odem.

<149> **Item: was kruder In dem Meÿe** abgenomen werden,
als Saluey, peterlin, poleÿ, Meyland, Ruthen, die
also geslacht vnd edell sint, derre sie In eym backofen,
Stois vnd puluere sie wol. du magsts vber Jore halten
vnd zcu allen essen nutzenn.

<150> **Senff mache also**
Male Senff mit susser wirtz[10]. wan er wol gemalen ist,
so thu Ine In ein phan, Gib Ime einen wall vber dem
fuer. Rüre Ine wol mit wenig saltz vnd behalt Ine
vnd mere Ine mit ander wÿrtz gesoden. vermach Ine
gar wol. **wiltu** den zu essen machen, Süed ein
guten honig win vnd tempereren do mit. Saltz vnde

---

1 Ein pomerantzen Salße] Ein salssen von baumerantzen daz sein klein wellisch saur opffel *W*; *P*
2 Druck sie vß] die druckt man auß *W*; *P*
3 selber] selber vnd *W*; *P*
4 sie] *fehlt W; P*
5 konstlichen] vnd kostenlich *W*; *P*
6 vorgenannt] vorgenant die zu den salssen gehoren *W*; *P*
7 zuhalten] brhalten daz sie ir sterck vnd geschmack nit verlieren *W*; *P*
8 zciuch] keg *W*; *P*
9 reynen] *fehlt W; P*
10 susser wirtz] wurtz der sůß sey *W*; *P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 26r

<146> **Eine Pomeranzensauce**

Drück sie aus: Von selbst geben sie guten, sauren, wohlschmeckenden Wein. Dazu tut man nichts als Zimtblume an der Anrichtebank. Das ist eine Sauce für Fürsten und ihresgleichen, kunstvoll, und sie läßt sich nicht aufbewahren, denn die Äpfel müssen immer ganz frisch ausgedrückt werden. Die Sauce ist gut zu Vögeln, Hühnern und Wildbret.

<147> **Ebenso: Die zuvor erwähnten Kräuter über Jahre aufbewahren**

Fang Tauwasser in einem reinen, frisch gewaschenen Leinentuch auf, das zieh auf einer Wiese hin und her. Drück es aus in eine reine, saubere Kanne. Mariniere die Kräuter darin einen Tag und eine Nacht lang, sei es Salbei, Petersilie oder andere Kräuter, welche auch immer es seien. Nimm sie dann heraus und laß sie sehr gut trocknen und dörre sie in einem Backofen. Bewahre sie im oberen Teil des Hauses in einem Korb auf, und wenn du die Sauce machen willst, so mariniere sie mit Wein oder Essig und zerstoß sie zusammen mit Brot, wie es das Saucenrezept verlangt, wenn du willst.

<148> **Ebenso: Wer nach dem Wein, einer Sauce oder anderem Essen** aus dem Mund riecht, der nehme von der marinierten Petersilie, Raute oder Salbei und kaue das gründlich und esse es. Ihm vergeht der Mundgeruch und der stinkende Atem.

<149> **Ebenso: Alle Kräuter im Mai** gepflückt werden, wie Salbei, Petersilie, Poleiminze, Majoran, Raute, die von so guter Wirkung und so edel sind: Trockne sie in einem Backofen, zerstoß sie und zerreib sie fein zu Pulver. Du kannst sie über Jahre aufbewahren und zu allen Gerichten nutzen.

<150> **Senf mach wie folgt**

Mahl Senf mit süßem Gewürz. Wenn er gut gemahlen ist, so gib ihn in einen Topf, laß ihn auf dem Feuer kurz aufkochen. Rühr ihn gut um mit wenig Salz und setz ihn beiseite und verlängere ihn mit anderen gekochten Gewürzen. Verschließ ihn sehr gut. **Willst du** den zu einem Gericht verwenden, koch einen guten Honigwein und vermisch ihn damit. Salze und

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 26[v]

wurtz Ine küme zu prüffen, So ist er gut.

<151> **Ein ander wise zum Senff**[1]
Nim honig[2], Temperers wol mit essig, win ader
fleisch brü vnd rure den Senff do mit[3].

<152> **Item:** wynber vnd ffÿgen, gesotenn mit win ader mit
wasser, do mit Senff temperert: das zcempt wol. Ader
mit rosen wasser, das smeckt wol, vnd gepuluert
Canehel[4] dar Inn gethon Subtilen luden.

<153> **Senff** ist heis vnd trucken am vierden grad, dar
vmb bedarf er der temperatur gar wol, want er hilfft
dem bloden magen vnd schadet den[5] aügen, zu vil gessenn.

<154> **Ein wiesel Salße** Ader latwerge[6]
Stois sie In eÿm morser mit keren vnd all. Ryb lebkuchen
dar vnder. Tribs durch ein thuch mit gütem win. Schud
iß In eÿnen vergleisten haffen, Stois neglyn vnd aller
leÿ starcker würtz vnd enwenig saltz, thu dar Inne.
Erwelle iß bie dem fuer, Thü iß dan vß In eyn fucht bec
ken vnd lois wol gestehen vnd mach[7] kuchlin
dar vß ader lattwergen.

<155> **Quidden lattwerge**
Süed ader broid sie gar wol, Stois In eym morserr vnd
gereben lebkuchen. Tribs durch mit gutem win. Machs
ab mit würtzenn Vnd thu Ire als der wiesel Salsenn
obgeschreben, Ane das sie mere lebkuchens müß haben.

<156> **Birn latwerge**
Nim gute birn[8], Sued sie schon, werff keren vnd schalen
hÿn. Thu die bÿrn In[9] einen hafen, Güß Zcÿlig was
ser dar ane, wan du sie zu stucklin gesnydden hast. ver
deck den hafen, das der dünst nit vß moege. Wan sie sÿ
dens gnüg haben, so züknürsche sie gar klein mit eÿm
leffell. Thu sie In ein kleyn kesselin, Setz vff einen dryfuß
vber ein klein fuer, Dar noch ein gute glüed. Rure
sie fur sich dar, das sie nit werdenn als ein müß. Thü ho
nig wurtz dar Inne, Rüre iß nach bas. Du magst

1 zum Senff] behendiglichen *W*; *P*
2 Nim honig] Du magst honig nemen *W*; *P*
3 mit] rein *W*; *P*
4 gepuluert Canehel] gestoßen zimetrinden *W*; *P*
5 den] guten *W*; *P*
6 Ader latwerge] *fehlt W; P*
7 vor *mach* ist *kuch* durchgestrichen
8 Birn latwerge Nim gute birn] Wiltu machen gute latwerge von birnen als leůtzbiren vnd ander gůt birn *W*; *P*
9 vor *In* ist *er* durchgestrichen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 26^{v}

würze ihn kaum merklich, so ist er gut.

<151> **Eine andere Art Senf zu machen**

Nimm Honig, vermisch ihn gründlich mit Essig, Wein oder Fleischbrühe und verrühre den Senf damit.

<152> **Ebenso:** Rosinen und Feigen, gekocht mit Wein oder mit Wasser, damit Senf vermischt: Das paßt gut zusammen. Oder mit Rosenwasser, das schmeckt gut, und zu Pulver gestoßene Zimtrinde dazugetan für empfindliche Leute.

<153> **Senf** ist heiß und trocken im vierten Grad, darum bedarf er sehr wohl der Mischung, denn er hilft gegen den schwachen Magen und schadet den Augen, wenn man zuviel davon ißt.

<154> **Eine Weichselkirschensauce** oder Latwerge

Zerstoß sie [= die Kirschen] in einem Mörser mit den Kernen und allem. Reib Lebkuchen darunter. Passier alles mit gutem Wein durch ein Tuch. Schütte es in ein lasiertes Gefäß, zerstoß Nelken und allerlei Gewürze und ein wenig Salz, tu das da hinein.
Laß es auf dem Feuer aufkochen, tu es dann heraus in eine feuchte Schale und laß es fest werden und mache kleine Küchlein daraus oder Latwerge.

<155> **Quittenlatwerge**

Koch oder brate sie [= die Quitten] sehr gut, zerstoß sie in einem Mörser zusammen mit geriebenem Lebkuchen. Passier sie durch mit gutem Wein. Schmeck sie ab mit Gewürzen und behandle sie wie die oben beschriebene Weichselkirschensauce, nur daß sie nicht so viel Lebkuchen haben muß.

<156> **Birnenlatwerge**

Nimm gute Birnen, koch sie schön, entferne die Kerne und die Schalen. Tu die Birnen in einen Topf, gieß ein wenig Wasser daran, wenn du sie in kleine Stücke geschnitten hast. Deck den Topf zu, so daß der Dampf nicht entweichen kann. Wenn sie gar gekocht sind, so zerdrücke sie sehr fein mit einem Löffel. Tu sie in einen kleinen Kessel, setz den auf einen Dreifuß über ein schwaches Feuer, danach auf eine kräftige Glut. Rühre sie weiter um, [aber so] daß sie nicht zu Mus werden. Tu Honigwürze da hinein, rühr es noch weiter. Du kannst

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 27[r]

nemen Nelken, Ingberr vnd Müscat, groib gestoissen vnd vngereden[1]. thü sie[2] darInne vnd rüre sie noch bas vnd en zcuch das fuer, biß die wurtz wol erhitzenn. dan thü iß her abe: So ist die lattwerge gereicht. Slachs vß vff eyn wieden teller oder schȯns bret. Trieb sie dan als eÿnen krepphen teick. lois wol kalden vnd Snÿd dan kleyne stucklin da von vnd legs Inn.

<157> **Ein[3] latwerge zcum magenn** vnd für[4] Nebel Nym Swertel wurtz, Snyd sie zu dünnen schieben, lois viij oder x tage in roedem win beissen, In eim glais wol verdecket. Dar zu Nim ein moiß honigs, zü loiß Ine In einer koppheren oder messen phann vber eime koilfüer; Dar Inn thu wurtz vnd win, die thu vor be reidt hast, vnd lois das dritteil In sieden. Dar noch nÿm vier loth Ingber zcehen, die nicht durch gesehet werden, j loth Neilken, j loth müscat, ij loth kaneel[5], ȷ loth langpheffer, alle wol gestoissen. Die lois ein gut wil dar Inne sieden, biß dicke wirt zu einer lattwergen. Rure sie steds mit einer spateln, das sie nit an bornne: So hastü ein gut latwergen.

<158> **Ein latwerge zcur brost**[6] Nÿm wiessen Retich, Isop, Alant, Diptam vnd Ingber. Stois sie zü pulber. Temperers mit honig zu einer lat twergen, als gewonheit ist latwergen zu machen. wil tü sie besser haben, so thu dar zu Cubeben[7], Canehil[8] vnd bloemen[9] ader ander gut spitzerÿ[10]. Du magst ouch nemen Encian, Venedisch Zitwer, Langenpeffer, Calamus, Galg*ant* vnd Steinwurtz oder ander gewürtz, noch dem dir zce met vnd dinstlich darzu ist, vnd vnderein ander tem pereren, wie oben sted zcu einer latwergen.

1 groib gestoissen vnd vngereden] die stoß grob du darffest ir nit durch reden *W*; *P*
2 thü sie] schütt sie also grob *W*; *P*
3 Ein] ein gut nutz *W*; *P*
4 für] für alle boß *W*; *P*
5 kaneel] zimmetrinden *W*; *P*; *So*
6 Ein latwerge zcur brost] Czu der brust ein gut latwerg *W*; *P*; *So*; gut *fehlt P*
7 Cubeben] *fehlt So*
8 Canehil] zimmet *W*; *P*; *So*
9 blomen] muscatplůe *W*; *P*; nußget (*lies:* muscat) *So*
10 gut spitzerÿ] specerey die gut sein *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 27[r]

Nelken, Ingwer und Muskat nehmen, grob zerstoßen und
nicht gesiebt. Tu sie da hinein und rühre sie noch besser und
verringere das Feuer, bis die Gewürze gut heiß geworden sind. Dann nimm das Ganze
vom Feuer: So ist die Latwerge richtig zubereitet. Breite sie auf
einem weiten Teller oder einem schönen Brett aus. Zieh sie dann auseinander wie einen
Krapfenteig. Laß sie kalt werden und schneide dann kleine
Stückchen davon und leg sie ein.

<157> **Eine Latwerge für den Magen** und gegen Dünste

Nimm Schwertlilienwurzeln, schneid sie in dünne Scheiben, laß sie
acht oder zehn Tage in rotem Wein marinieren, gut zugedeckt
in einem Glas. Dazu nimm ein Maß Honig, zerlaß
ihn in einer kupfernen Pfanne oder einer Messingpfanne über einem
Kohlenfeuer; da hinein tu die Wurzeln und den Wein, die du zuvor
zubereitet hast, und laß alles zu einem Drittel einkochen. Danach nimm
vier Lot Ingwerstücke, die nicht durchgeseiht werden soll,
ein Lot Gewürznelken, ein Lot Muskatnuß, zwei Lot Zimtrinde, ein halbes Lot
Langen Pfeffer, alles gut zerstoßen. Die laß eine gute Weile
darin kochen, bis es andickt zu einer Latwerge. Rühr
sie beständig mit einem Spatel, damit sie nicht anbrennt. So hast du
eine gute Latwerge.

<158> **Eine Latwerge für die Brust**

Nimm weißen Rettich, Ysop, Alant, Diptam und Ingwer.
Das zerstoß zu Pulver. Vermisch es mit Honig zu einer Latwerge,
wie man gewöhnlich Latwerge macht. Willst
du sie besser machen, so tu dazu Kubebenpfeffer, Zimt und
[Muskat]blüte oder andere gute Spezereien. Du kannst auch
Enzian nehmen, venedischen Zitwer, Langen Pfeffer, Kalmus, Galgant
und Steinwurz oder andere Gewürze, je nachdem, was dir angemessen
und dienlich ist, und vermisch das miteinander,
wie es oben steht, zu einer Latwerge.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 27[v]

<159> **Von Mußkrude**[1]

Mangolt, Benÿth kol, Compost vnd ander kruder, die gewonlich sin zu essen[2], Sal man schon durch lesen vnd In leghen vnd sieden vnd allwege das irst wasser wol abseigen, halben weg wol gesoden; Vnd der ander ane güß des wassers sal irst abgemacht sin mit saltz[3]. Wie wol[4], das man die kruder bruhet, das sie gut sin[5] zu hacken, Nach ist die grüse zustarck vnd vngesmack. Dar vmb müß man Ime das irst wasser enzcihenn, Man hacke iß ader bliebe gantz.

<160> **Compost balde zu machen Suer**[6]

Nÿm einen Reinen hafen, Sprüß holtzlin vnden dar Inne einer handt hoich, Güß guten roden win dar Inne gar nahe biß an dÿ hultzlin[7]. So nÿm dan des kruds houbt vor wol gesubert[8] vnd spaltzs an vier biß an den dorsen vnd doch gantz blieb. Leghe dan eyn ander pellÿn kruds do hinden Inne[9], das iß voren vffen zcarre, Sturtz das houbt also vff die hultzlin In hafen vnd versturtz den gar eben vnd verkleibe Ine mit müßen. Setz Ine vff ein dryfusß vnd mach ein gelich fuer dar vnder, nit zu grois. loißs stehen also lange, biß süst ein krüed gesieden mag. Dan thu iß vß vnd lois kalten. vnd nÿm des roden wins Im hafen, den thu In eyn phenlin vnd süed kümmell, Slehen vnd wachholter dar Inne vnd schüds In das höubt. Teile iß wol vmb vnd vmb vnd lois zu vallenn. Erspalt iß dan gar, Güß essig ader Senff dar[10] ane vnd trags fur also kalt[11].

1 Mußkrude] krautessen die gewônlich zu essen sein *W*; *P*; *So*

2 die gewonlich sin zu essen] *fehlt hier W*; *P*; *So*

3 saltz] saltz vnd gemecht biß an die stat *W*; *P*; *So*

4 wol] wol daz ist *W*; *P*; *So*

5 das sie gut sin] darumb sein sie gut *W*; *P*; *So*

6 Compost balde zu machen Suer] Item wiltu bald gut kompost kaltz kraut wolgeschmack machen am herbst als rohe von kumpest haupten *W*; *P*; *So*

7 hultzlin] holtzlein vnd nit gar *W*; *P*; *So*

8 gesubert] geschwert *W*; gesaurt *P*; gesotten *So*

9 *vor* Inne *ist* Ime *durchgestrichen*

10 *vor* dar *ist* das *durchgestrichen*

11 also kalt] *fehlt W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 27v

<159> Von Krautgemüse

Mangold, Spinat, eingesäuerter Kohl und anderes Kraut, die gewöhnlich zu essen sind, die soll man schön auslesen und einlegen und kochen und immer das erste Wasser gut abschütten, wenn es halb gar gekocht ist; und der zweite Aufguß des Wassers soll erst mit Salz vermischt sein. Wiewohl man die Krautsorten abbrüht, damit sie gut zu hacken sind, ist nachher der Krautsaft zu stark und stinkend. Darum muß man dem Kraut das erste Wasser entziehen, gleichgültig, ob man es hackt oder ganz läßt.

<160> Eingesäuerten Kohl rasch sauer zu machen

Nimm einen sauberen Topf, breite Hölzchen unten darin aus, eine Handbreit hoch, gieß guten, roten Wein da hinein bis nahe an die Hölzchen. So nimm dann den zuvor gut gesäuberten Kohlkopf und spalte ihn in vier Teile bis an den Strunk, aber so, daß der doch ganz bleibt. Leg einen anderen Packen Kohl dahinter hinein, so daß es die Spalten auseinander drückt, stürze den Kopf so auf die Hölzchen in dem Topf und stürze den gleichmäßig um und verklebe ihn vollständig mit Teig. Setze ihn auf einen Dreifuß und mach ein ebenmäßiges Feuer darunter, nicht zu kräftig. Laß es so lange stehen, wie sonst ein Kraut kochen kann. Dann tu ihn heraus und laß ihn erkalten. Und nimm von dem Rotwein aus dem Topf, tu den in eine kleine Pfanne und koch Kümmel, Schlehen und Wacholderbeeren darin und schütte das Ganze in den Kohlkopf. Zerteile ihn rundherum und laß ihn zerfallen. Zerspalte ihn dann, gieß Essig oder Senf daran und trag es so kalt auf.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 28[r]

Das funfte teil Sagt von Essighe[1]

der wirt manchfeltig gemacht

<161> **Zcum Irsten:** Nym die allersüersten[2] wienberen, drucks vß vnd Seige sie durch ein tüch. Güß dar In guten alten essig, Lois Ine stehen, biß sichs gesetzet. dan seighe iß von den heffen vnd thü mere der vß getruckten suer wimbere dar Inn. Lois aber gestehen vnd Seigs wol ab. Thu das also offt, als du sin vil wilt habenn.

<162> **Item[3]:** Nym alten win In ein klein veßlin halb fulle[4], Setzts an die Sonn, ader besser ist zcüm fuer[5]. loißs stehen am warmen, So wirt gut essig.

<163> **Item:** Nym ein krug, der von altem essige sere smeckt, Güß win dar Inn biß zcum halben teil, Verstopff Ine wol vnd setz Ine In eÿnen kessel full sydends wassers vber ein füer, biß[6] das Ire dar Inne ein wenig süed. So wirds essig.

<164> **Item:** Guß alten win In einen krug oder hafen[7]. Thu güten rocken Süerteig eins eyes grois dar Inne In eym tuch lin wol verbunden. Setzs zcum fuer, lois enwenig sieden. dan Setzs hin. Do wirt guter essig von.

<165> **Item:** Thu alten win In eynen kessel ader hafen, Lois sieden, Schüme Ine reÿn[8]. dan mach Ine zcü vnd begrab Ine Inn einem keller vnder die erdenn. loiß drie tage stehen, Grabe Ine widder vß, Lois aber[9] einen kleynen wall thün, Setz Ine hyn: do wirt gut essig vß.

<166> **Item:** Thu win In einen glaißkolbenn[10] oder krug, Setze Ine In einen kessel full wassers. Lois den win dar Inne wol warm werden. Dü salt aber In den krug mit dem win Roit wieden hultz legen, Ingber, Langenpeffer[11]

---

1 Essighe] essig vnd wein *W*; *P*; *So*
2 allersüersten] aller sufristenn *So*
3 Item] Item von wein macht man essig also *W*; *P*; *So*
4 halb fulle] nur halb *W*; *P*; *fehlt So*
5 fuer] fúr getan *So*
6 biß] wer *W*; *So*
7 Guß alten win In einen krug oder hafen] geůß in einen hafen oder krug alten wein *W*; *P*; *So*
8 reÿn] fehlt *W*; *P*; *So*
9 aber] wider *W*; *P*; *So*
10 glaißkolbenn] kolben glas *W*; *P*; *So*
11 Langenpefferer *mit* er-*Kürzel zwischen zwei* r *Hs.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 28[r]

Der fünfte Teil handelt von Essig

der wird auf mannigfaltige Art hergestellt

<161> **Zum ersten:** Nimm die allersauersten Weintrauben, drücke sie aus und passiere sie durch ein Tuch. Gieß darein guten alten Essig. Laß ihn stehen, bis es sich gesetzt hat. Dann seih es von dem Satz ab und tu mehr von den ausgedrückten sauren Weintrauben da hinein Laß es wiederum stehen und seih es gut ab. Tu das so oft, soviel Essig du haben willst.

<162> **Ebenso:** Fülle alten Wein in ein kleines Fäßchen, halb voll, setz es an die Sonne, oder besser: ans Feuer. Laß es in der Wärme stehen, so wird es guter Essig.

<163> **Ebenso:** Nimm einen Krug, er stark nach altem Essig riecht, gieß da hinein Wein bis zur Hälfte, verschließ ihn gut und setz ihn in einem Topf mit kochendem Wasser auf ein Feuer, bis er darin ein wenig köchelt. So wird er zu Essig.

<164> **Ebenso:** Gieß alten Wein in einen Krug oder Topf, tu guten Roggensauerteig in der Größe eines Eies in ein kleines Tuch eingebunden da hinein. Setze es aufs Feuer. Laß es ein wenig köcheln. Dann setz es herab. Daraus wird guter Essig.

<165> **Ebenso:** Tu alten Wein in einen Kessel oder Topf, laß ihn aufkochen, schäum sauber ihn ab, verschließ ihn und vergrab ihn in einem Keller in der Erde. Laß ihn drei Tage lang stehen. Grab ihn wieder aus, laß ihn nochmals kurz aufkochen, Setz ihn dann hin: Daraus wird ein guter Essig.

<166> **Ebenso:** Tu Wein in einen Glaskolben oder in einen Krug, setz ihn in einen Kessel voll Wasser. Laß den Wein darin gut warm werden. Du sollst aber in den Krug mit dem Wein rotes Weidenholz legen und Ingwer, Langen Pfeffer

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

vnd enwenig Süerteigs[1] ader heiß gebacken brod, da von wirt der essig starck.

<167> **Item Snellich essig zu machen:** Nÿm Steïlen blech, Glühe die wol vnd lesche die drÿ moil In gutem starcken essige[2]. Lege sie hyn vnd behalt sie zcu diner nottorft. So du dan schnellich essig machen wilt, so Nym vnd gluhe sie wol vnd leschs In[3] win, So wirt er vff der stad zu Essig.

1 Süerteigs] vrhab von rohem teig *W*; *P*; *So*

2 essige] win oder essig *So*

3 In] dann mit *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

und etwas Sauerteig von rohem Teig oder heißes, [frisch] gebackenes Brot, davon wird der Essig stark.

<167> **Ebenso: Schnell Essig zu machen:** Nimm Stahlbleche, bringe sie gut zum Glühen und lösch sie dreimal mit gutem, Essig ab. Leg sie hin und bewahre sie auf für den Bedarfsfall. Wenn du dann schnell Essig machen willst, so nimm sie und bring sie gut zum Glühen und lösch sie ab mit Wein, so wird er auf der Stelle zu Essig.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 28[v]

<168> **Essig mit vberlant zu tragen**[1]

Nym der winberkeren vß den hülsen[2] In der kaltern, Trüc kene sie[3] vnd stois sie dan[4] wol zu puluer. vff das puluer guß güten essig, vermischs wol. lois iß stehen, das sich das puluer an den grunt setz. Guß den essig ab vnd truc kene das puluer an der Sonnen. Thu das zu drien molen. So dü nü schnellich essig haben wilt, wo dü bist, So nÿm des puluers vnd strauwe sin enwenig In ein becherr vol wins: So hastu essig. <169> **Ader also:** Nym hebe von essig, kned sie[5] mit rocken mel, mach einen teig dar vß vnd ein brod[6]. Backs Im offenn küm die helfft, dan nÿm iß vß dem ofen, Legs In guten starcken essig, das iß des essigs In sich zcihe. So lois aber Im ofen backen[7] zu der helfft. Nÿms vß, Legs widder In guten starcken essig, das iß aber des essi ges In sich zcihe, als vil iß mag. Thu iß widder In den ofen, backs wol vnd behalts. Vnd wan du essig haben wilt, wo du bist vf dem wege[8], Rere des brods enwenig In einen becher wins: so hastu essig. <170> **Ader also:** Nim winsteÿn, wol gereben mit starckem essig zcu drien molen, Lois Ine yeds mole wol trückenen[9]. Dan rieb Ine[10], Mach kuch lin dar vß vnd lois sie truckenen. Thü derselben[11] j ader ij In einen becher vol wins[12], als balde wirt essig vß dem win[13]. Du magst auch wol langen pheffer gar wenig vnder den winstein rieben[14].

<171> **Ein Bieressig**

---

1 Essig mit vberlant zu tragen] wiltu vber lant essig mit dir tragen in der taschen, wo du hin kumpst daz du bereitten essig habst *W*; *P*; wiltu ... teschenn oder war in du wilt, wa du hin kumst, das du bereiten essig hasst *So*

2 winberkeren vß der hülsen In der kaltern] kern in der keltern auß der weinber hulse *W*; *P*; *So*

3 sie] sie wol *W*; *P*; *So*

4 dan] *fehlt W*; *P*; *So*

5 sie] die mite essig vnd *So*

6 mach einen teig dar vß vnd ein brod] mach ein teig darauß mach ein brot darauß *W*; *P*; *So*

7 legen] legenn vnd bachen *So*

8 wo du bist vf dem wege] auf dem weg oder wo du bist *W*; *P*; *So*

9 Lois Ine yeds mole wol trückenen] zu yedem reiben laß in wol trucken werden *W*; vnd wisset das man in zu ydem reiben wol las truken werden *P*; zů ie dem mal las in wol druckennen zů iedem ribenn *So*

10 rieb Ine] *fehlt W*; *P*, *So*

11 Thü derselben] der (die *So*) selbenn kúgel tů *W*; *P*; *So*

12 vol wins] weinß *W*; *P*; mit win *So*

13 essig vß dem win] daruß essig *So*

14 Du magst ... winstein rieben] *fehlt So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 28^{v}

<168> **Essig mit auf Reisen zu nehmen**

Nimm die Weintraubenkerne aus den Hülsen in der Kelter, trockne sie und zerstoß sie dann zu Pulver. Auf das Pulver gieß guten Essig, vermisch es gut, laß es stehen, daß sich das Pulver an den Grund setzt. Gieß den Essig ab und trockne das Pulver an der Sonne. Das tu dreimal.

Wenn du schnell Essig haben willst, wo immer du bist, so nimm von dem Pulver und streu ein wenig davon in einen Becher voll Wein, so hast du Essig. <169> **Oder wie folgt:** Nimm den Bodensatz von Essig und verknete den mit Roggenmehl, mach einen Teig daraus und ein Brot. Back es in einem Ofen kaum halb gar, danach nimm es aus dem Ofen, leg es in guten starken Essig, daß es den Essig aufsaugt. Dann laß es wieder in den Ofen halb gar backen. Nimm es heraus, leg es wieder in guten, starken Essig, so daß es wiederum den Essig aufsaugt, soviel wie es kann. Tu es wieder in den Ofen, back es gar und bewahr es auf. Und wenn du Essig haben willst, wo immer du unterwegs bist, so rühre ein wenig von dem Brot in einen Becher mit Wein: So hast du Essig. <170> **Oder wie folgt:** Nimm Weinstein, dreimal gut zerrieben mit starkem Essig, laß ihn jedes Mal gut trocknen. Dann reib ihn, mach kleine Kuchen daraus und laß sie trocknen. Tu davon ein oder zwei in einen Becher voll Wein, sogleich wird Essig aus dem Wein. Du kannst auch gut ein klein wenig Langen Pfeffer unter den Weinstein reiben.

<171> **Ein Bieressig**

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Güte bierwirtz, die werme bei dem fuer also warm[1], dastu küme din handt magst dar Inne erliden. Thu dar Inne ein wenig gute bierhebe, von den die wirtz vff stoist. Die wirt In essig gewandt. Wirds nit balde zu essig, So leige dar Inn ein wenig wies wieden hültz, so wirt er besserr.

<172> **Item[2]:** Ein Iglicher essig, Ire sie von bier oder win, vf das Ire sin süerde behalte, so sal man Im machen einen spondt von wiessem wÿden hultze, der also lang sie, so man Ine oben In stoist, das Ire nit vff den boden rür. Der behelt dem essig sin Süerde. Wan von natürlicher crafft ist der wÿ den eygenschaft Süerkeit zuhaben[3].

1 also warm] daz sie also warm werd *W*; *P*; *So*

2 Item] wiß das *W*; *P*; zwissen das *So*

3 zuhaben] halten vnd zu meren *W; P*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Gute Bierwürze, die erwärme am Feuer so warm, daß du
kaum die Hand darein halten kannst. Tu da hinein
ein wenig gute Bierhefe, durch die die Bierwürze zu gären beginnt. Die wird
in Essig verwandelt. Wenn es nicht rasch zu Essig wird, so leg
ein wenig weißes Weidenholz da hinein, so wird er besser.

<172> **Ebenso:** Einem jeden Essig, gleich ob er aus Bier oder aus Wein ist, soll man,
damit er seine Säure behalte, einen Spund aus
weißem Weidenholz machen, der so lang ist, daß er, wenn man ihn oben
hineinstößt, nicht den Boden berührt. Der bewahrt dem
Essig seine Säure. Denn aus natürlicher Kraft ist es die Eigenschaft der
Weiden, Säure zu erhalten.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 29[r]

<173> **Vinum ad confortandum Stomachum frigi[dum]**[1]

Bereidt[2] ein kleins veßlin vnd nÿm allerley gůter wurtze vß dem krȏm, so vil dich dünckt dar zu gnügen, Stois sie klein In eÿm morser. Thu zücker als vil dar zu, als der wurtze aller ist. Schüds alle In ein secklin, gemacht In gestalt eins la*n*gen[3] sacks; Henck den zcippen des secklins mit den würtzen In ein kan ader war In du wilt, Guß guten win darInn, Lois dürch seigen zcwei ader iij mole, vf das der win die kraft der wurtz alle In sich zcihe. So guß dan den win In das veßlin vor wol gereinÿgt, Verstopfs wol, das die craft des wins nit verriche. So hastu einen win, der dem verkalten liebe[4] sin naturliche hitz widder brengt vnd Ine kreftigt.

<174> **Vinum de morisrubi**[5]

Nym ein moiß[6] honigseym; Broomberr v quartel; Das mische vnd zcwirre iß mit en ander wol. Dar noch thu seß moil also vil wins do zcü. Setzs[7] zcüm fuer, Loiß wol sieden, Schüme iß, Setzs dan abe vnd seige iß durch ein thuch. Loiß Jeren. Thu iß dar noch widder zcum fuer, Schümeß[8] vnd guß iß[9] In ein reÿn veßlin. lois Jeren. Wenne dü von drincken wilt, Ist er dir dan zü starck[10], So nÿm zcweÿ teil wins[11] dar zcü vnd misches vn der en ander. So hastü ein naturlichen[12] tranck, der die naturlichen hitze wol hilfft vnd In Irer moiße[13] helt.

<175> **Ein zcwebelwin**

Mach glich als den pomerantien win, hie vore gelert

---

1 Vinum ad confortandum Stomachum frigidum] (Item *So*) Czu machen ein wein zu kreftigung des leibs vnd widerbringung natůrlicher hitz *W*; *P*; *So*

2 Bereidt] So bereit dir *W*; *P*; *So*

3 langen *W*; *P*; *So*] laügen *Hs.*

4 liebe] leibe sicherliche *W*; *P*; *So*

5 Vinum de morisrubi] Wiltu einen wein von Bramber *W*; *P*; Item wiltu ein masß win oder sechs machenn von Bramberen *So*

6 *vor* moiß *ist ein unleserliches Zeichen durchgestrichen*

7 Setzs] thu es *W*; *P*; *So*

8 Schümeß] laß sieden scheum es *W*; *P*; *So*

9 iß] es dar nach *So*

10 Ist er dir dan zü starck] so bruf ob er dir zu starck ist *W*; *P*; *So*

11 zcweÿ teil wins] zu einem gleßlein ol zwey gleßer vol weinß *W*; *P*; *So*

12 naturlichen] gutten *W*; *P*; *So*

13 moiße] natůrlichen masse *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 29[r]

<173> **Wein zur Kräftigung des kalten Magens**

Bereite ein kleines Fäßchen vor und nimm allerlei gute Gewürze aus dem Kramladen, soviel wie du zu benötigen meinst, zerstoß sie fein in einem Mörser. Tu soviel Zucker dazu, wie die Menge aller Gewürze ist. Schütte alles in ein Säckchen, das in der Form eines langen Sacks gemacht ist, und hänge den Zipfel des Säckchens mit den Gewürzen in eine Kanne oder wo hinein du willst, gieß guten Wein da hinein, laß es zwei- oder dreimal durchlaufen, damit der Wein die Kraft der Gewürze ganz in sich aufsaugt. Dann gieß den Wein in das Fäßchen, [das du] zuvor gut gereinigt [hast], verstopfe es gut, damit die Kraft des Weins sich nicht verflüchtigt. So hast du einen Wein, der dem zu kalten Leib seine natürliche Wärme wiederbringt und ihn kräftigt.

<174> **Brombeerwein**

Nimm ein Maß Honigseim und fünf Viertel Brombeeren; das vermische und verrühr es gut miteinander. Danach tu sechsmal soviel Wein dazu. Setz es auf das Feuer, laß es gut aufkochen, schäum es ab, setz es herab und seih es durch ein Tuch. Laß es gären. Setz es danach wieder aufs Feuer, schäum es ab und gieß es in ein sauberes Fäßchen. Laß es gären. Wenn du davon trinken willst, wenn er dir dann zu stark ist, so nimm zwei Teile Wein dazu und vermisch es miteinander. So hast du einen natürlichen Trank, der der natürlichen Hitze gut wieder aufhilft und sie in ihrem Maß bewahrt.

<175> **Ein Zwiebelwein**

Bereite ihn genauso wie den Pomeranzenwein, oben beschrieben

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

(*Require* supra fo 26 de Salsis[1]), vermische Ine mit gutem sü
ren[2] essig. Der ist güt vor vil[3] gebrechen.
das be were also: Nym einen vergiftigen worm, als
Spinnen, *Eitechsen*[4] oder slangen, Auch die worme, die von
den menschen gehen lebendig[5]; Mach einen kreis vf
eÿnen tisch mit rohem knobloüch ader zcwÿbbeln, Setz
den worm do mittenn Inn, Lois Ine krichen, war he
wil. wann he kompt an den kreis, so widder zückt
he[6]. Also des glichs mag man eÿn kreis machen van
Driakels, Merretich, Nesselwürtz oder von gebran
tem win. Vnd dar vmb haben die meister der
Ertznÿe vil vnd mancherleÿ Salsen erdocht vnd ler

1 *der Rückverweis bezieht sich auf das Rezept für Pomeranzensauce K 146, fol. 26r*

2 gutem süren] gutem *W*; *So*

3 vil] die *W*; *P*; *So*; *vor* vil *ist* das bebre *durchgestrichen*

4 Eitechsen] Eiteschen *Hs.*

5 Auch die worme die von den menschen gehen lebendig] *fehlt W*; *P*; *So*

6 so widder zückt he] er schnaltz wider. Daz bewer mit wűrmen, die von den leűthen oben oder vntten auß gen *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

(siehe oben Blatt 26 von den Saucen), vermisch ihn mit gutem
saurem Essig. Der ist gut gegen viele Krankheiten.
Das beweise folgendermaßen: Nimm ein giftiges Ungeziefer, wie
zum Beispiel Spinnen, Eidechsen oder Schlangen, auch die Würmer, die dem
Menschen lebendig abgehen; mach einen Kreis auf
einem Tisch mit rohem Knoblauch oder mit Zwiebeln, setz
das Tier mitten hinein, laß es kriechen, wohin es
will. Wenn es an den Kreis kommt, zuckt es
zurück. Genauso kann man einen Kreis machen mit
Theriak, Meerrettich, Nesselwurz und mit Branntwein.
Und darum haben die Meister der
Medizin viele und vielfältige Saucen erdacht und gelehrt

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 29v

nen machen, allein zu eim zusatz vnd wendung
vil vnreiner gebrechen In wendig aller mentschen
zarter natuer vnd gelidder, Vnd das[1] mehe von
nütz̄s wegen dan wollust.

<176> **wermüd win** quo*modo* fiat R*equire* extra
In medicinali de Vino Ellenico
Sumptum per se vel cum alio vino mixtum appetitum exci
tat Vel ffiat Salsa[2]. *Require* Nüc*um* gallic*arum*, panis albi In
vino Intincti Absinthij p*ar*tes c*on*uen*ientes*. Contundant*ur*
In mortar*io* et c*om*prima*ntur* per pannu*m* lineu*m* mu*n*du*m* cu*m* vi*n*o
bono Et vtere cu*m* omn*i* cibo Carniu*m* et pisciu*m*. Valet
cont*ra* fe*brem* pestilential*em* et Infectione*m* aeris et aq*ua*ru*m*.
Item Vsus vini absintici aput Vngaros freque*n*s e*st*
vbi propter mültitüdi*nem* aq*ua*rü*m* aer crebris Inficit*ur* nebul*um*
Et sana*ntur* mülti eorum ex freque*n*ti vsu h*ujus* vini etcetera

<177> **Item nesseln** mit gutem win gestossen ader mit einem
Süeren essig türchgetribben vnd In eym glase reÿn
hin gehalten[3], Ist güt vor die wurme Im buche[4]. vnd
wiltu gebranten win dar vnder thun, wastü do mit
bestrichst, da*s*[5] weret den würmen vnd[6] dem fulen
fleische. Vnd ob ein vehe were[7], das fül fleisch
hette In eim gebrechen, Thu en wenig alün hie
zu: Iß etzt sich vß. **Attende** Wo man
den wermüd, Merretich[8] ader[9] Nesselen win hen
thüt, do kumpt kein spin, Mücken, kroeten
Slangen ader ander vergifftig wurm nit[10] hÿn.

<178> **Signa Stomachi frigidi**
Ein bleichs angesicht, Vff reüzcüng, Slickung[11],
Bitterkeit In der Gurgeln, der Soid, Stetigs

---

1 gelidder Vnd das] gelider vnd besunder des magen der ein fürst ist der gelider. Vnnd darumb setzen die bewerten mayster alle salssen *W*; *P*; *So*

2 *am linken Rand nachgetragen:* Salsa bona

3 In eym glase reÿn hin gehalten] in ein glaß gegossen (getann *So*) vnd behalten *W*; *P*; *So*

4 Ist güt vor die wurme Im buche] disser durch getribner wein sterbet die würm *W*; *P*; *So*

5 das *W*; *P*; *So*] dar *Hs.*

6 vnd] vnd vngeziffer vnd *W*; *P*; *So*

7 ob ein vehe were] wer yndert ein vich *W*; *P*; *So*

8 wermüd, Merretich] wermut wein, den merrich wein *W*; *P*; *So*

9 ader] fehlt *W*; *P*; *So*

10 spin, Mücken, kroeten Slangen ader ander vergifftig wurm nit] spynne hyn, weder mucken noch ander würme kroten oder schlangen *W*; *P*; *So*, ander würme *fehlt So*

11 Slickung] hesschung *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 29v

als einen Zusatz [zum Essen] und zum Abwenden
vieler unreiner Krankheiten, innen bei allen Menschen
von empfindlicher Natur und zarten Gliedern, und das mehr des
Nutzens als des kulinarischen Genusses wegen.

<176> **Wermutwein** auf welche Weise der gemacht wird, suche anderweitig in einem Medizinbuch über den Hellenischen Wein

Für sich genommen oder mit anderem Wein vermischt oder als Sauce
zubereitet regt er den Appetit an. Nimm von Walnüssen, Weißbrot in
Wermutwein eingeweicht passende Anteile. Sie werden im Mörser
zerstoßen und durch ein sauberes Leintuch passiert mit gutem
Wein und [die Sauce] wird benutzt mit allen Fleisch- und Fischgerichten. Sie ist gesund
gegen das Pestfieber und die Beeinträchtigung der Luft und des Wassers.

Ebenso: Der Gebrauch von Wermutwein ist häufig bei den Ungarn, wo aufgrund
der Vielzahl der Gewässer die Luft häufig durch Nebel beeinträchtigt ist, und
viele von ihnen sind durch den häufigen Gebrauch dieses Weines geheilt worden etc.

<177> **Ebenso: Nesseln**, mit gutem Wein zerstoßen oder mit einem
saurem Essig durchpassiert und in einem Glas reinlich
aufbewahrt: [Das] ist gut gegen die Würmer im Bauch.
Willst du gebrannten Wein darunter mischen, wenn du dann etwas damit
bestreichst, das wehrt die Würmer ab und das verhindert faules
Fleisch. Und wenn es ein Tier gäbe, das faules Fleisch
hätte aufgrund einer Krankheit, tu ein wenig Alaun
darunter, das ätzt es aus. **Merke:** Wo man
den Wermutwein, Meerrettichwein oder Nesselwein hintut,
da kommen keine Spinne, Mücken, Kröten,
Schlagen oder ein anderer giftiger Wurm hin.

<178> **Anzeichen eines kalten Magens**

Ein bleicher Teint, Aufstoßen, Schlucken,
Bitterkeit im Mund, Sodbrennen, beständiges

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

vßsprützenn, Vil speichel; Ine hungert mehe dan Ine durst[1]. Ist Ime aber der mage kalt mit trüc kenheit vermischt, so dürst Ine ouch vnd das kümpt van der melancholy.

1 Ine hungert mehe dan Ine durst] in hungert vil vnd dúrst selten. vnd ysset ser. vnd ein solcher hat ein vngestaltz bleich anlütz (angesicht *So*) *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Ausspucken, viel Speichel; Ihn hungert mehr als ihn dürstet. Hat er einen kalten und trocknen Magen, so dürstet ihn auch, und das kommt von der schwarzen Galle. 30

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 30r

<179> **Signa Caloris Innaturalis Stomachi**
Steder dorst, Seltzener hunger, Bitterkeit des münds,
Vff raützen *oder wurgen*[1] Gele als saffran, Truckenheit der zcüngen:
hec sunt signa vaporum calidorum in rügis stomachi inclu*sorum*.
Similit*er* cibum grossüm meli*us* digerit quam subtilem,
potu calido ledit*ur*, ffrigido juuatur.

<180> **Stomachus calidus cibetur**
Ampher, Melden, lactuken, moenbletter, Gesoden
vnd nit heis geessen, vnd fisch mit schuppenn, die In
frischen snellen wassernn gehen, Vnd ander spiese
von kalter natuer zcempt Im wol.

<181> **Ein ander artzny** Mach ein plaster von kalten dingen
als Rosen, Hußwurtz, wütscherling[2] oder zu slagen[3]
süeren eppheln, Coriander, Gerstenn, ybischen Ader be
strich Ine mit Rosen ader Violen oleÿ.

<182> **Stomachum frigidum reformando**
Nym kümel j loth, Galgan ȷ̷ Loth, Ingber j loth,
nucis musc*atae* ȷ̷ loth, Macis j quentin, Calmes j quentin,
Cedoar ȷ̷ quentin, piperr lon*gum* j quentin, Granorum paradi*si*
j quentin, Steinwürtz j quentin, Cynamon j quentin,
Zuckar j quentin[4] suffic*it*[5]. Mach ein latwerge, dÿ nütze
tag vnd nacht iij moil, Im somer morgens frū nüch
teren, zcum mittag vnd des abends am betgang.
Im winter des morgens nüchtern, des abends am
betgang vnd zu mitternacht. Vnd[6] so dü der lat
twergen brüchenn[7] wilt, Saltu vor hin nüchtern sin
iij stünde vnd nach der nemünge iiij stunde[8]. Item:
die irsten iij tage, so dü er bruchen wilt, Nÿm Ire ein
haselnüß grois, Die anderen iiij tage einer kleinen
müscatnus[9] grois, Die anderen wochen vß einer grossen
müscatnus grois, die dritten wochen einer welschen
nüß grois. Do bie blieb, bis dir baß wirt. Vnd ists

1 *Unterstreichung unter* Vff raützen *fungiert als Korrekturzeichen;* oder wurgen *steht klein vor der Überschrift*
2 wütscherling] *fehlt So*
3 zu slagen] *fehlt So*
4 j quentin] als vil *W*; *P*; *So*
5 sufficet] sufficientem *Hs.?* als vil, als dar zu genuget *W*; *P*; *So*
6 Vnd] vnd mercke *W*; *P*; *So*
7 brüchenn] zū dir nemen *W*; *P*; *So*
8 iiij stunde] oder vff das kleinste (minst *So*) iij stunde *W*; *P*; *So*
9 kleinen müscatnus] bonnus (*lies:* bomnus) *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 30[r]

<179> **Zeichen von unnatürlicher Hitze des Magens**

Ständiger Durst, seltener Hunger, Bitterkeit im Mund,
Aufstoßen oder Erbrechen gelb wie Safran, Trockenheit der Zunge:
Das sind Zeichen heißer Dünste, [die] in den Falten des Magens eingeschlossen [sind].
Ebenso verdaut er grobe Speise besser als feine,
durch warmes Getränk wird ihm geschadet, durch kaltes wird ihm geholfen.

<180> **Ernährung für einen zu heißen Magen**

Ampfer, Melde, Gartensalat, gekochte und nicht heiß
zu essende Mohnblätter und Fische mit Schuppen, die in
frischem, schnellem Wasser schwimmen, und andere Speise
von kalter Natur ist ihm gut verträglich.

<181> **Eine andere Arznei**. Mach ein Pflaster aus kalten Dingen,
aus Rosen, Hauswurz, Schierling oder zerstoßenen,
sauren Äpfeln, Koriander, Gerste, Eibisch, oder bestreich
es mit Rosen- oder Veilchenöl.

<182> **Einen kalten Magen zu kurieren**

Nimm Kümmel 1 Lot, Galgant ½ Lot, Ingwer 1 Lot,
Muskatnuß ½ Lot, Muskatblüte ein Viertellot, Kalmus ein Viertellot,
Zitwer ½ Viertellot, Langen Pfeffer ein Viertellot, Kardamom
ein Viertellot, Steinwurz ein Viertellot, Zimtrinde ein Viertellot,
Zucker ein Viertellot reicht. Mach eine Latwerge, die gebrauche
jeden Tag und jede Nacht dreimal, im Sommer morgens früh nüchtern,
zu Mittag und abends beim Zubettgehen;
im Winter morgens nüchtern, abends beim
Zubettgehen und um Mitternacht. Und wenn du die
Latwerge benutzen willst, sollst du davor 3 Stunden nüchtern
sein und nach der Einnahme 4 Stunden. Ebenso:
Die ersten drei Tage, wenn du sie benutzen willst, nimm davon
in der Größe einer Haselnuß, die nächsten 4 Tage in der Größe einer kleinen
Muskatnuß, die nächste Woche in der Größe einer großen
Muskatnuß, die dritte Woche in der Größe einer
Walnuß. Dabei bleibe, bis dir besser wird. Und wenn dir

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

das dir an der Confectien gebricht, lois Ire[1] mere machen. Hüt dich, dy wil du er bruchest[2], fur kalter spiese vnd trancke[3], Als[4] allerley fischen, grün vnd dorre[5], vßgenomen gar klein lebendige fische, dÿ loiß dir wol abmachen mit würtzen vnd Safran,

1 Ire] dir ir *W*; *P*; dir *So*
2 Hüt dich, dy wil du er bruchest] vnd weill du der ertzney brauchst hut dich *W*; *P*; *So*
3 trancke] getrancke vnd vor wasser *W*; *P*; *So*
4 als] vnd *W*; *P*; *fehlt So*
5 dorre] gesaltzen *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

das Konfekt ausgeht, so laß davon mehr
machen. Hüte dich, solange du sie [= die Arznei] benutzt, vor
kalter Speise und [kaltem] Getränk, wie auch vor allerlei Fischen, grün 35
oder getrocknet, ausgenommen sehr kleine, lebhafte Fischchen, die
laß dir gut mit Gewürz und Safran abgeschmeckt zubereiten,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 30^{v}

gekocht mit klein gesnedden zcwebeln. Hüt dich
ouch vor Compestkrude, Allerleÿ milch spiese,
vor gereüchtem, Garstigen vnd vetten fleische[1] vnd[2]
vor madigem kese[3] vnd aller vndaüwigen spiese[4].
<183> **Ad Idem**, i*d est* pro[5] Stomacho frigido: Bÿbenellen, En
cian, Cedoar, Ingber, Müscat Vnde Nelken puluer
gesehet vff nasßes brod[6], Ist dem kalten magen güt
vnd fur durst, das dÿ wasser kelten nit vberhant
nympt. Also dÿnet knoblauch, Merretich, louch,
rohe ader gesoden gessen, der groben natur, do von
dÿ natür der subtilen mentschen wurde gekrenckt. Vnd
dor vmb sint dÿ Salsen erdocht.
<184> **Salsa ad excitandu*m* appetitu*m***
Nym knoblauch vnd iij bletter von salueÿ, Ein we
nig brods vnd Saltzs, zustois vnd zetriebs mit
essige[7]. Nim zcwo zcehen[8] Ingbers, xxx phefferkoren,
pulüere[9] sie klein vnd thu sie dar zu. Guß essig dar
vf vnd menge iß wol[10]. Solicher[11] salsen saltu iij
oder iiij tage essen, So kümpt die[12] lust zü essen.
<185> **Item:** O*mn*is cib*us* aut pot*us* sup*er*flue su*mp*t*us* causat mo*r*bos.
<186> **Item:** O*mn*is cibus a*ut* pot*us* nimis calid*us* aut frigid*us* actu
vel natü*r*a et nimis acetos*us* vel Salsus led*i*t sto*m*achu*m*.
<187> **Item** Alle deütschen polen vnd Behemen aller beqüe
melichst sullen pürgert werdenn durch stülegeng
vnd all walen durch vomitum des magen halben
Ader vberigs bluds halben mogen sie alle purgert wer
den durch oderloissen vnd kopphsetzen
<188> **Require** alias medicinas Stomaticales In libro
medicinali In capitulis de Merj et Stomacho

---

1 vor gereüchtem, Garstigen vnd vetten fleische] vor gereu̇chtem fleisch vor garstigem fleysch faistem fleysch *W*; *P*; *So*

2 vnd] ouch *So*

3 madigem kese] alten madigen kesen *W*; *So*

4 aller vndaüwigen spiese] allen vndewigen speisen *W*; *P*; *So*

5 *vor* pro *ein Zeichen, das einem* i *ohne Punkt gleicht*: id est?

6 Ingber, Müscat Vnde Nelken puluer gesehet vff nasßes brod] dy drey wurtze gebu̇luert vnd geseet auf nasses brot, getemperirt mit ingwer vnd muscat negelein *W*; *P*; *So*

7 essige] essig vnd thu den knoblauch darein *W*; *P*; essig vnd mit win vnd tu̇ vnder den knoblouch darin vnd *So*

8 zcwo zcehen] *fehlt So*

9 pulüere] zerstos *W*; *P*; *So*

10 vnd menge iß wol] *fehlt So*

11 Solicher] vnd also semliche *So*

12 kümpt die] gewinstu guten *W*; *P*; *So*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 30v

gekocht mit kleingeschnittenen Zwiebeln. Hüte dich
auch vor Sauerkraut, allen Arten von Milchspeisen,
vor geräuchertem, verdorben schmeckendem und fettem Fleisch, und
vor madigem Käse und vor aller unverdaulichen Speise.

<183> **Für das gleiche**, das heißt für einen kalten Magen: Pimpernell, Enzian, Zitwer, Ingwer, Muskatnuß und Nelken als Pulver
auf feuchtes Brot gestreut, das ist gut gegen den kalten Magen
und gegen den Durst, so daß die Wasserkälte nicht die Oberhand
gewinnt. Und ebenso dienen auch Knoblauch, Meerrettich, Lauch
roh oder gekocht gegessen, der groben Natur, wovon [hingegen]
die Natur der empfindlichen Menschen beeinträchtigt würde. Und
deshalb wurden die Saucen erdacht.

<184> **Eine appetitanregende Sauce**

Nimm Knoblauch und drei Blätter Salbei, ein wenig
Brot und Salz, zerstoße das und passiere es mit
Essig. Nimm zwei Zehen Ingwer und 30 Pfefferkörner,
zerstoß die fein und tu sie dazu. Gieß Essig daran
und vermisch alles gut. Eine solche Sauce sollst du drei oder
vier Tage lang essen, dann kommt die Lust zu essen.

<185> **Ebenso:** Jede im Überfluß aufgenommenen Speise und Getränk verursachen Krankheiten.

<186> **Ebenso:** Alle Speisen und Getränke, die allzu heiß oder allzu kalt sind, sei es durch Behandlung oder von Natur aus, und allzu sauer oder allzu salzig ist, schaden dem Magen.

<187> **Ebenso:** Alle Deutschen, Polen und Böhmen sollen am allerbequemsten purgiert werden durch das Abführen
und alle Franzosen und Italiener durch das Erbrechen, wegen des Magens
oder wegen des überflüssigen Blutes können alle purgiert
werden durch Aderlassen und durch das Setzen von Schröpfköpfen.

<188> **Entnimm** andere Arzneien für den Magen dem Medizinbuch in den Kapiteln vom Wein und vom Magen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

3.5. Stellenkommentar zur Kölner Handschrift GB 4° 27 (= K)

<1> Gekochter Fisch
Die Rezepte K 1-25 haben keine Entsprechung in So, weil deren Anfang fehlt. 1. Rezept in W und P.
truck sie dan mit essig ab: Essig galt nach der Temperamentenlehre als kalt und trocken; in der "Groß-Schützener Gesundheitslehre" (Ed. Eis 1943) wird er als Ausgleich für einen warmen und zu feuchten Magen empfohlen (Nr. IX,7, S. 129); ein "Nahrungsmittel mit Essig abtrocknen" heißt daher soviel wie: Essig hinzufügen, um seine nach der Temperamentenlehre feuchte Primärqualität abzumildern und auszugleichen. Da Fisch als kalt und feucht galt, ist Essig also eine durchaus angemessene Zutat. Vgl. dazu auch Rezept K 6.

<2> Wurst aus Fisch
Keine Entsprechung in So. 3. Rezept in W und P. Ausgelassen ist ein Rezept für einen Hohl- oder Rehbraten aus Fisch, was als Scheingericht für die Fastenzeit bekannt war.
Auch hier hat das Gewürz wieder die Aufgabe, den Primärqualitäten des Fischs (feucht und kalt) entgegenzuwirken: Ingwer galt als trocken und heiß, vgl. "Groß-Schützener Gesundheitslehre" Nr. XV,5, S. 170.

<3> Kuchen aus Fischen machen
Keine Entsprechung in So. 4. Rezept in W und P.

<4> Der Rest von den Fischen
Keine Entsprechung in So. In W und P ohne Absatz an das vorherige Rezept angeschlossen; in P durch Majuskel am Wortanfang hervorgehoben; in W ohne eigene Rezeptnummer.
Der Nachtrag am Rand läßt darauf schließen, daß das Rezept aus einer schriftlichen Vorlage abgeschrieben wurde.

<5> Fisch lange frisch zu halten
Keine Entsprechung in So. Gegenüber W und P sind drei Gerichte ausgelassen, von denen zwei in K später (1^{v} und 2^{r}) erscheinen; es fehlt letztlich also nur *dreyerley essen von einem visch* (W A I^{v}, P A III^{v})
Es handelt sich um ein Rezept zum (mittelfristigen) Konservieren von Fischen. Neben dem Einlegen in Essig waren das Trocknen, das Räuchern, das Einsalzen als Koservierungsmethoden bekannt.

<6> Diätetische Hinweise zur Primärqualität von Fisch, Krebsen und Obst
Keine Entsprechung in So. In W erst A IIII^{r} Nr. xvi; P: A VI^{r}; in K gegenüber W und P gekürzt.
Die Zuordnung der Primärqualität kalt zu Fisch, Krebsen und manchem Obst erfolgt nach den Grundsätzen der Elementenlehre, vgl. dazu Kommentar zu So V 23. Es wird hier allerdings nicht angegeben, welche Gewürze oder Kräuter sich zum Temperieren, also zum Vermischen mit den genannten Lebensmitteln und damit zum Ausgleich von deren überwiegend feuchter Natur eignen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<7> Diätetischer Hinweis für Menschen von überwiegend kalter Natur
Keine Entsprechung in So. In W und P im Anschluß an das Vorhergehende, dort aber ergänzt durch einen kleinen Abriß der Humorallehre, der in K fehlt.
zcehe: *zäh*, *zæch*, *zech*, adj.: bezogen auf Wein: schal, umgeschlagen, schwerflüssig, abgestanden, trübe (Baufeld 254)
gemachter wȳn: *machen* in Bezug auf Wein: vermischen, künstlich herrichten, verfälschen, verdorbenen Wein durch Zusätze genießbar machen (Baufeld 164). W und P schreiben ausdrücklich: *verdorben wein*.

<8> Krebse zu kochen
Keine Entsprechung in So. Folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Es fällt auf, daß nicht empfohlen wird, die Krebse in schon kochendes Wasser (bzw. siedenden Essig oder Wein) zu geben, was das Fleisch zarter werden läßt.

<9> Diätetischer Hinweis zur Verträglichkeit von Fisch und Milch
Keine Entsprechung in So. Folgt in W und P dem Vorhergehenden, in W mit eigener Nummer. Handschriftliches *milch* in Z. 18 ist als Fehler einzustufen. W und P bieten richtig: *krebß*.
Erneut wird die Unverträglichkeit zweier Nahrungsmittel hervorgehoben, die nach der auf der Elementenlehre basierenden Nahrungsmittelqualifizierung beide als feucht und kalt gelten. Vgl. dazu ausführlicher Kommentar zu Rezept So V 23.

<10> Kuchen aus Krebsen zu machen
Keine Entsprechung in So. *kůchlein von krebßen* in W und P auf das Vorhergehende folgend. Das Rezept ist in K im Vergleich zu W und P vor allem am Anfang leicht gekürzt.
Ungewöhnlich erscheint für heutige Geschmacksgewohnheiten die Kombination von Honig und Zucker mit Krebsfleisch.

<11> Sülze mit Fischen
Keine Entsprechung in So. In W (A I^{v}, Nr. vi) und P (A III^{v}) als 6. Rezept.
galrad: *galrat, galraide, galrede*, s.f.: Gallerte aus Tier- oder Pflanzenstoffen, Sülze (Baufeld 101; van Winter, 1995); zu den unterschiedlichen Zubereitungsweisen von Sülzen vgl. Kommentar zu So II 6.
tempereren, *temperiren*, sw.v.: das richtige Mischungsverhältnis herstellen, sowohl hinsichtlich der Ausgewogenheit des Geschmacks und der Konsistenz einer Speise als auch der Inhaltsstoffe, nach dem Maßstab der Humorallehre (Hopf 45)
macis, s.: Muskatblüte, getrocknete Hülle der Muskatnuß (Baufeld 164)

<12> In Sülze eingelegte Fische
Keine Entsprechung in So. In W und P an das Vorhergehende anschließend.
winper, s.f.: Weintraube, bisweilen auch getrocknete Beere südlicher Reben (Hopf 178); hier müssen wohl getrocknete Weinbeeren gemeint sein, da es sich um ein Gericht handelt, das im Sommer hergestellt wird, und da frische Weintrauben das Festwerden einer Sülze nicht befördern.
Für Sülze gilt das zu *galrad* Ausgeführte, vgl. Kommentar zu K 11 bzw. zu So II 6.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<13> In Sülze eingelegte Krebse
Keine Entsprechung in So. Steht in W (A II^{r}, Nr. ix) und P (A IIII^{r}) nach dem Rezept für die Konservierung von Fischen (K 5).
hoifflich, adj.: eigentlich: höfisch; das Adjektiv soll den Prestigewert des Gerichts beschreiben, daher wird es hier mit "vornehm" wiedergegeben. Die Qualität des Gerichts beruht darauf, daß auch die Masse, aus der die Sülze besteht, schon überwiegend aus Krebsfleisch hergestellt wird.

<14> Gebäck mit Krebsen
Keine Entsprechung in So. Steht in W (A III^{v}, Nr. xiiij) und P (A V^{v}) weiter hinten. Innerhalb der Krebsrezepte nimmt K im Vergleich zu W und P erhebliche Umstellungen vor (vgl. Konkordanz), doch läßt insgesamt nur ein Rezept aus.
Es wird keine Aussage darüber gemacht, ob das in Teig eingerollte Krebsfleisch auf dem Backblech oder in schwimmendem Fett ausgebacken werden soll.

<15> **Ein Mus von Krebsen**
Keine Entsprechung in So. In W und P an das Vorhergehende anschließend.
Am linken Rand, senkrecht zum Schriftspiegel von oben nach unten verlaufend, befindet sich ein Eintrag von der gleichen Hand, die auch den Haupttext geschrieben hat: *R*[*equire*] In fine[*m*] h[*uius*] ca[*pitu*]li. s[*cilicet*] fo. 7. alia duo fercula de Cancris ♀(Siehe am Ende dieses Kapitels, d.h. auf Blatt 7, zwei weitere Gerichte von Krebsen). Dieser Eintrag und die Tatsache, daß am angegebenen Ort in der Tat zwei weitere Gerichte von Krebsen zu finden sind, lassen sich als Indizien dafür bewerten, daß die Sammlung nach der Abschrift nochmals sorgfältig durchgegangen wurde.

<16> **Ein Kuchen aus gebackenen Birnen**
Keine Entsprechung in So. Schließt in W und P an das Rezept für Kuchen aus Krebsen an (= K 10). Die drei Varianten des Rezepts sind in W mit eigenen Nummern versehen. - Am Anfang des Rezepts fehlt in K im Vergleich zu W und P die Aufzählung der Birnensorten, die als Dörrbirnen verwendet werden können.
gebacken birn: gemeint sind wohl *dürre birn*, "getrocknete Birnen", so jedenfalls in den Drucken W und P; anders macht der Hinweis zum Säubern und Waschen keinen Sinn.
kleber, adj.: klebrig, klebend (Lexer I,1610)
Auch in diesem Rezept wird die diätetische Wirkung der Gerichte hervorgehoben, die darin beschrieben werden.

<17> **Sülze von Möhren**
Keine Entsprechung in So. Das Rezept schließt in W und P an das Vorhergehende an.
mörche, s.f.: 1. Möhre; 2. Morchel (Pilzart, die nach ihrer Ähnlichkeit mit der Möhre benannt ist) (Baufeld 173). Hier sind wohl Möhren gemeint.
hußblosen: *hausenplasen*, *hasenplater*, s.f.: Blase des Hausen, einer Störart, die als Mittel zur Gelierung verwendet wurde (Baufeld 122)
Im Unterschied zu den Sülzen unter Nr. K 11, K 12 und K 13 wird diese Sülze ausschließlich mit Hilfe von Geliermitteln wie Fischbrühe und Hausenblase hergestellt.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<18> **Aal zubereiten**
Keine Entsprechung in So. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Neglin, wol gestossen Müscaten: das Komma kann ebenso gut nach *gestossen* gesetzt werden, so daß es heißen würde: ...fein zerstoßene Nelken, Muskatnuß...
biß du durch grifst: *durchgreifen*, st.v.: (z.B. Braten) aufschneiden, aushöhlen bzw. zum Füllen vorbereiten (Hopf 52) - diese Bedeutung kann hier kaum gemeint sein, denn es wäre unlogisch zu formulieren: "wenn du ihn aufschneidest, ist er gar". Es ist also nicht klar, was damit gemeint ist; soll das Feuer so weit heruntergebrannt sein, daß man den Spieß ohne Gefahr anfassen kann, also durch das Feuer greifen kann?
Bei der Zubereitung ist zu beachten, daß die Haut am Kopf nicht abgeschnitten werden darf, damit sie am Schluß wieder über den zuvor gefüllten Fisch gezogen werden kann. Es bedarf einigen Geschicks, um dieses Rezept zu realisieren.

<19> **Biberschwanz**
Keine Entsprechung in So. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden. In K im Vergleich zu W und P am Ende verkürzt.
Für *welsch* kommt hier die adjektivische Bedeutung "romanisch, italienisch, französisch oder gallisch" (Hopf 180) wohl nicht in Frage. Für *welsch visch* bietet P *der visch wels genant*, womit der Wels oder Waller gemeint ist, von dessen Namen *welsch* nach Auskunft des DW (XIV,I,1,1455) im Frühnhd. eine Nebenform ist.
Biberschwanz wurde im Mittelalter nach den auf Leviticus 11,9+10 zurückgehenden christlichen Speisegesetzen als Wassertier und damit als in Fastenzeit genießbar angesehen.

<20> **Stockfische**
Keine Entsprechung in So. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Stockfisch, also getrockneter Kabeljau, war eine Möglichkeit, den Fischbedarf in der Fastenzeit zu decken; er wurde von Nordeuropa bis weit nach Süddeutschland geliefert und findet sich daher nicht selten in der (überwiegend süddeutschen) handschriftlichen Rezeptliteratur.

<21> **Rheinfische und große Dörrfische**
Keine Entsprechung in So. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
bolchen, *polch*, s.m.: großer Dörrfisch (Baufeld 38); es läßt sich nicht eindeutig sagen, um welche Fischsorte(n) es sich handelte: angegeben werden Kabeljau-Stockfisch, Hausen, Bleihe Wels (Wegener 17).

<22> **Gute Suppe**
Keine Entsprechung in So. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden. Die kleinere Schriftgröße des letzten Satzes und sein Auslaufen auf den Rand lassen vermuten, daß er nachgetragen wurde. Gegenüber den Drucken ist er jedoch verkürzt.
dürrübe, s.f.: getrocknete Steckrübe (Hopf 53); die *durren Rüben brüwe* ist also eine Brühe, die durch das Abkochen getrockneter Steckrüben hergestellt wird.
Es geht aus dem Rezept nicht hervor, worüber die Brühe gegossen werden soll.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<23> Ein Kirschenmus von Amarellen, Weichseln oder Erdbeermus
Keine Entsprechung in So. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden. Die in K im Titel genannten Varianten werden in W und P erst am Ende des Rezepttextes erwähnt; der Rezepttext ist um diese Varianten und einige Hinweise gekürzt. Das zeigt wiederum die redigierende Hand des Schreibers von K. Am Ende von Rezept 44 findet sich ein Verweis auf dieses Rezept, was ebenfalls eine redigierende Durchsicht der Sammlung (nach Abschluß des Abschrift?) vermuten läßt.
Der Satzbau des vorletzten Satzes ist unlogisch; sinngemäß muß es heißen: nachdem es gekocht ist, richte es an.

<24> Ein Schöpfkäse für die Fastenzeit
Keine Entsprechung in So. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden, dort allerdings unter der Bezeichnung *gerennet milch*: "festgeewordene Milch, Sauermilch" (vgl. DW IV,I,2, 3629). - Wiederum ist die Eigenständigkeit des Redaktors zu erkennen, hier in der selbständigen Wahl der Gerichtbezeichnung. Am Ende fehlt der in W und P vorhandene Hinweis, daß die zur Dekoration verwendeten Mandeln vergoldet oder gefärbt sein können.
schepkese, s.m.: von den Wörterbüchern nicht verzeichnet; die Zusammensetzung könnte aus einer Ableitung vom mnd. sw. Verb *schepen*: schöpfen (Lübben 325), und dem Subst. *kese*: Käse, entstanden sein und soviel bedeuten wie "ein Käse, für dessen Herstellung das Schöpfen von Milch charakteristisch ist".
reden, sw.v.: sieben, sichten (Lübben 295)

<25> Gebratenes oder Gebackenes, das erkaltet ist, oder Lebkuchen oder anderes vergolden
Entspricht So I 32. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden. Der Rezepttext ist im Vergleich zu W und P um einen Satz gekürzt.
fliß: wohl Verschreibung; *schetß* in W und P.
Zum Färben von Speisen vgl. Kommentar zu So I 32 und 33 sowie So III 22.

<26> Ein blaues Mus aus Mandeln und Reis
Entspricht So I 33. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Am Schluß fehlt der Satz *die müslin stann gar wol in niwen zinnren schúselinen oder in wissen holtzinen schússelinen*, den So, W und P aufweisen.
Zum Färben von Speisen vgl. Kommentar zu So I 2, 33 und III 22.

<27> Ein schwarzes Mus
Entspricht So I 34. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
winber, st.n. f.: Weintraube, Weinbeere (frisch oder gedörrt) (Lexer III,898; Hopf 178). Es ist anzunehmen, daß für dieses Rezept getrocknete Weintrauben, also Rosinen, verwendet werden, um die gewünschte braune Farbe zu erzielen.

<28> Blauen Wein zu machen
Entspricht So I 36. Im Vergleich zu So, W und P ist ein Rezept ausgelassen; dieses folgt als Nr. K 58 auf fol. 8^{v}.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

mit einer ludern milch: *luder*, *luter*, *lauer*, Adj.: pur, rein, klar, im Sinne von durchsichtig (bes. bei Suppen) mit wenig festen Bestandteilen (Hopf 118); zu denken ist hier wohl an entrahmte Milch.
Zum Färben von Speisen vgl. Kommentar zu So I 2, 33 und III 22.

<29> **Grüne Farbe**
Entspricht So I 37. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Zur Verbreitung des Färbens von Speisen vgl. Kommentar zu I 32 und I 33 sowie Rezept III 22.
Zum Erzeugen grüner Farbe wurden außer Petersilie seltener auch Mangold- oder Spinatblätter verwendet.

Wie man Obst übers Jahr frisch behalten soll
Die Überschrift fungiert als Obertitel für alle Rezepte auf dieser sowie für die ersten drei auf der folgenden Seite; das ist daran zu erkennen, daß die Einzeltitel entgegen dem sonstigen Usus nicht zentriert und vom übrigen Rezepttext abgesetzt sind.

<30> **Äpfel**
Entspricht So I 38. Das Rezept folgt in W und P auf das Vorhergehende.
Der Vergleich verderbender Äpfel mit räudigen Schafen, der sich in So, W und P anschließt, fehlt hier.
Mit diesem Rezept beginnt eine Reihe von Küchenkniffen zur Konservierung. Derartige Anweisungen finden sich häufiger in mittelalterlichen Kochrezepthandschriften. In diese Kategorie gehören auch K 31-36.

<31> **Wal- oder Haselnüsse**
Entspricht So I 39. Das Rezept folgt in W und P auf das Vorhergehende.

<32> **Weichselkirschen und andere Kirschen**
Entspricht So I 41. Das in So, W und P zwischen K 31 und K 32 stehende Rezept folgt später als K 36. In K fehlen dem Rezept im Vergleich zu So, W und P die verallgemeinernde Überschrift, die Qualifizierung der Wirkung des Wässerungsvorgangs sowie der diätetische Hinweis am Ende des Rezepts.
kesepor, *käsebor*, s.f.: Käsekorb, Käsenapf (DW V,250); DW zitiert die geschwächt Form *kesper* nach "Küchenmeisterei", offenbar in einer dem Petri-Druck nahestehenden Fassung: P hat *kesper* gegen W *keßkorb*.

<33> **Fränkische Trauben**
Entspricht So I 42. Das Rezept folgt in W und P auf das Vorhergehende.
seltzen, *seltsæne*, adj.: seltsam, wunderbar, fremdartig, unbekannt, selten (Lexer II,872); selten, wundersam, eigenartig, außergewöhnlich, unbekannt, fremd (Baufeld 216)
floissen, *flæzen*, sw.v.: wegspülen, waschen (Lexer III,414)

<34> **Ährenbüschel von Weizen oder anderem Korn**
Entspricht So I 43 (erster Teil). Das Rezept schließt in W und P an das Vorhergehende an. Am Schluß fehlt in K der in So, W und P enthaltene Satz: *damit súd iunge hünner, oder mach si ab*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

mit einem kleinen specklin vnd saltz oder mit milch schmaltz. Auch sind die wilden fogel gůt dar in gesottenn vnd dewig. K kürzt also das eigentliche Rezept und bewahrt nur den Konservierungshinweis.
korn, s.n.: das Wort kann generell Getreide bezeichnen, aber auch speziell Roggen meinen (Baufeld 149).
seng, adj.: schnittreif (Lexer II 884; DW VIII 1789 s.v. *sang*: dürr, trocken, vom Getreide); milchig, weich, von unreifem Getreide (Fischer 5, 1363)
entboir, *enbor*, *embor*, adv.: in der Höhe (Lexer I 547); sollte damit gemeint sein, daß die Ähren in der Höhe, also etwa auf dem Dachboden, hängend aufbewahrt werden sollen? Darauf läßt der Verweis auf die Behandlung der Kirschen schließen.
Beschrieben wird eine Methode zur Konservierung von Getreidekörnern, die anschließend ähnlich wie Graupen verwendet werden; vgl. Kommentar zu So I 43.

<35> **Getrocknete Birnen**
Entspricht So I 43 (zweiter Teil). Dieser Konservierungshinweis hat weder in So noch in W eine eigene Nummer. Er setzt nicht einmal zu Beginn einer Zeile ein; auch in P beginnt er nicht am Zeilenanfang; jedoch kennzeichnet vor dem *Item* ein Paragraphenzeichen den Beginn eines neuen Sinnabschnitts. In K erhält der Konservierungshinweis dagegen eine eigene Überschrift, weshalb ihm in der Ausgabe eine eigene Nummer zugeordnet wird.

<36> **Fischen und Wildbret aufbewahren**
Entspricht So I 40. Das Rezept steht in So, W und P nach der Entsprechung zu K 31.

<37> **Gedörrte Rüben**
Entspricht So I 44. Das Rezept folgt in So, W und P auf die Entsprechung zu K 35.
gerings ist wohl als Fehler anzusehen; So, W und P haben *iungen gereüchten pruling*, gehen also von geräuchertem Fleisch als Basis aus. Damit ergibt sich eine völlig andere Geschmacksrichtung für die gekochten Rüben.
brülin, wohl Verschreibung für *brüling*, s.m.: Frischling, wie es in den Brühl [= Aue, feuchte, buschigte Wiese] getrieben wird (DW II,426)
milch smaltz, s.m.: ausgelassene (Maien)butter (Hopf 129)

<38> **Geräuchertes Fleisch konservieren**
Entspricht So I 45. Das Rezept folgt in W und P auf das Vorhergehende.
Im Vergleich zu So, W und P hat K eine kürze Form des Rezepts.

<39> **Holundermus**
Entspricht So I 46. Das Rezept folgt in W und P auf das Vorhergehende.
Parallelüberlieferung: Rheinfränkisches Kochbuch Nr. 22; Reichenauer Kochbuch Nr. 50; Cgm 384 II, Nr. 48; Bruchstücke Nr. 16; ME Nr. 5; Cod. Guelf. 16,3 Nr. 24; [MH Nr. 126]

<40> **Holundermus von Beeren**
Entspricht So I 47. Das Rezept folgt in W und P auf das Vorhergehende.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Mus von Musbirnen wie das folgende
In So, W und P als Annex zu Rezept K 40 (So I 47), der eine Variante des Muses von Holunderbeeren auf der Basis von Birnen angibt, während der Satz in K als Verweis auf das folgende Rezept fungiert.

<41> **Ein anderes Birnenmus**
Entspricht So I 48. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<42> **Apfelmus**
Entspricht So I 49. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
In K fehlt der in So, W und P vorhandene Hinweis, daß es sich um eine Zubereitung ohne Zwiebeln handelt.

<43> **Brombeermus** oder [Mus] von Weichselkirschen oder Maulbeeren
Entspricht So I 50. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Im Vergleich zu So, W und P enthält der Titel eine Erweiterung um die Maulbeeren als Grundzutat, für die So, W und P ein eigenes kurzes Rezept bieten (So I 51); zur Maulbeere vgl. Kommentar zu So I 51. Am Ende fehlt im Vergleich zu So, W und P ein Satz.
Bei dem Wort *birn* (Z. 10) handelt es offenbar um eine Verlesung; So hat *bram*, das vielleicht mit schweizerischem *brami* für Brombeere in Verbindung zu bringen ist (Marzell 4,1462); die Drucke W und P haben *braun* als adjektivische Qualifikation für das entstehende Mus.

<44> **Kirschen und Amarellenmus**
Entspricht So I 52. Vor diesem Rezept steht in So, W und P eine als eigenes Rezept ausgewisene Variante des vorhergehenden Brombeermus-Rezepts auf der Basis von Maulbeeren.
Der Verweise *Require Supra fo. 4* am Ende des Rezepts bezieht sich auf Rezept 23 (fol. 4^{r}) und kann als Indiz dafür gewertet werden, daß der Text (nach Beendigung der Abschrift?) nochmals redigiert wurde.
Amarellen sind eine Sauerkirschenart (Prunus cerasus L.), vgl. Marzell, Bd. 3, Sp. 1108f.
Das vorliegende Rezept nimmt verkürzt die Anweisungen aus Rezept 23 wieder auf. Auffällig ist das Fehlen von Bindemitteln und Gewürzen.

<45> **Grünes, blaues oder gelbes Mandelgericht**
Entspricht So I 53. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden und ist im Vergleich zu W und P mehrfach gekürzt; es fehlen insbesondere die Anweisungen, wie das Mandelgericht blau oder gelb gefärbt werden könnte. Der letzte Satz ist in seinem Aufbau umgestellt. Wieder ist darin die Hand eines Redaktors erkennbar.
Zum Färben von Speisen vgl. Kommentar zu I 32 und 33 sowie Rezept III 22; ferner zu I 53.
Abweichend von vielfachem Gebrauch in mittelalterlichen Rezepten wird hier ausdrücklich dazu geraten, zum Färben keine Pflanzen mit zu starkem Eigenaroma zu verwenden. Umso erstaunlicher erscheint es daher, wenn hier ausgerechnet Fischbrühe als Färbemittel verlangt wird, die ja doch einen recht prägnanten Eigengeschmack hat.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<46> Ein höfisches Gericht aus Mandeln
Entspricht So I 54. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden, ist aber wiederum im Vergleich dazu gekürzt: Es fehlt vor allem die genaue Anweisung, wie die Mandelmilch hergestellt werden soll.
zcene, s.n.: Lehnwort aus lat. *cena* "Mahlzeit, Essen" (Heinichen 70)? Das kann aufgrund der Vorliebe des Redaktors von K für lateinische Einsprengsel vermutet werden.
beleibt → gelebt, adj.: geronnen, fest geworden (Hopf 78), part.Prät. zu *laben*, *leben*, sw.v.: säuern, mit Lab versetzen (Baufeld 155); *Lab* "saure Flüssigkeit" ist etymologisch verwandt mit "Leber", der die Vorstellung der Scheidung und Sonderung des Flüssigen und des Festen zugrundeliegt; *läben* "mit Lab versehen, zum Gerinnen bringen"; *geläbte Milch*: Sauermilch (Hepp 210)

<47> Ein Mandelkäse
Entspricht So I 55. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Wiederum weist das Rezept im Vergleich zu W und P kleinere Kürzungen auf (vgl. Apparat).
Require Ouorum: Erneut verwendet der Redaktor lateinische Versatzstücke.
temperiren, sw.v.: das richtige Mischungsverhältnis herstellen, vgl. Glossar.
Pfefferpfanne: vgl. Kommentar zu So I 55.

<48> Gebäck auf Oblaten
Entspricht So I 56, erste Hälfte. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden; in W wird allerdings, wie auch in So, in der zweiten Hälfte eine Variante angegeben, die in P und K deutlich abgesetzt wird und in K eine eigene Überschrift erhält, vgl. K 49.
Das Rezept K 48 ist gegenüber W und P nur unwesentlich um verstärkende Wörter oder die Konjunktion "und" gekürzt.

<49> Ein Gebäck aus Mandeln und Reis
Entspricht So I 56, zweite Hälfte, sowie dem entsprechenden Rezeptteil in W; in P beginnt das Rezept mit einer neuen Zeile. Es sind nur geringfügige Kürzungen im Vergleich zu W und P, aber am Ende auh eine Ergänzung zu verzeichnen.
vor der zcÿt: die Bedeutung dieses Zusatzes von K bleibt unklar.

<50> Ein anderes gutes Gebäck
Entspricht So I 57. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden. Wiederum formuliert der Redaktor im Vergleich zu W und P kürzend um und läßt am Ende die Anweisung zur Art und Weise des Servierens fort. Aus dem Titel geht, anders als in W, P und So, nicht die Zubereitungsweise des Gebäcks hervor.

<51> Ein höfisches Gericht aus Erbsen
Entspricht So I 58. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden. Ihm fehlen im Vergleich zu W und P sowie zu So die Angaben zur Behandlung der zweiten Hälfte der Erbsen; diese befanden sich möglicherweise auf dem ursprünglich eingebundenen, heute herausgerissenen Querblatt (vgl. Apparat).

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<52> Ein weiteres Gericht aus Erbsen
Entspricht So I 59. Das Rezept schließt sich in W und P an die in K fehlende zweite Hälfte des vorhergehenden Rezepts an.

<53> Eine Pfeffersauce mit Mehl schnell [zu machen]
Entspricht So I 60. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden. Es ist in K im Vergleich zu W, P und So um den letzten Satz gekürzt, der die Fertigstellung der Sauce mit würzenden Zutaten (Weinbeeren in W und P, Ingwer in So) und Wein angibt. Damit fehlt dem Rezept in K die süße Geschmacksrichtung, die ihm in W und P durch die Weinbeeren verliehen wird.
behend[ec]lichen, adv.: mit Geschick, schnell, sogleich (Lexer I,154). Im Unterschied zu So liegt hier eindeutig ein Adverb vor.
Beschrieben wird die Zubereitung einer Würzsauce auf der Basis einer Mehlschwitze.

<54> Ein Sülze von eingemachten Krebsen
54-57 fehlen So und stehen in W (A II^{r}-III^{r}) und P (A IIII^{r}-V^{v}) weiter vorn: Sie folgen dort auf die Entsprechung zu K 13.
Wieder leitet der Redaktor das Rezept mit einem lateinischen Versatzstück ein, das den Rezepteingang aus W und P wörtlich übersetzt.
galrad,, s.f.: Gallerte aus Tier- oder Pflanzenstoffen, Sülze (Baufeld 101; van Winter, 1995); die Sülze wird hier durch Andicken mit Hilfe von Weißbrot erzeugt.

<55> Gefüllte Krebse zu machen
Keine Entsprechung in So. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden und geht dort in K 56 über. Es ist in K im Vergleich zu W und P geringfügig gekürzt.

<56> Eine höfische Zubereitungsart hierzu
Keine Entsprechung in So. In W und P nicht von dem vorhergehenden Rezept abgesetzt.
sturtz, s.m.: Deckel eines Gefäßes, Stürze (Lexer II, 1281); tiefere, hohlere Schale zum Überdecken (DW X,IV,686).
Das Rezept gibt eine kunstvolle Variante für das Anrichten der Krebse, deren Basiszubereitung die gleiche ist, wie in dem vorhergehenden Rezept.

<57> Eine Krebspastete
Keine Entsprechung in So. Das Rezept folgt in W und P auf K 55+56; es ist im Vergleich zu W und P geringfügig gekürzt..
Das Rezept ist am Anfang unklar dadurch, daß der Hinweis fehlt, den Teigdeckel zunächst beiseite zu legen.

<58> Ein Mus aus Mandeln und Fischen:
Entspricht So I 35. Das Rezept folgt in W und P auf die Entsprechung zu K 27.

8^{v} am Fuß der zu zwei Dritteln leeren Seite findet sich eine Notiz in lateinischer Sprache, die keine Entsprechung in So, W oder P hat und daher nicht in die Numerierung einbezogen wurde; sie formuliert den Anfang eines Küchentricks, der sich auf das rasche Garen von Hühnern bezieht.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. **9-12** fehlen, ohne daß dadurch eine Textlücke entstanden wäre; vgl. dazu die Handschriftenbeschreibung.

fol. **13^{r}** beginnt mit der Überschrift zum zweiten Teil: **Zweiter Teil dieses Buches: Von Fleischspeisen**

<59> **Ein Hühnergericht**
Entspricht So II 1. Daz Rezept folgt in W und P einem Rezept für *ein hoflich essen deinen gesten zu geben ane fast tagen* (= So I 61), das sich in So, W und P an die Entsprechung zu K 53 anschließt, aber in K fehlt.
Der Vorschlag zur Verbesserung des Gerichts enthält offensichtlich einen Abschreibfehler: statt *peterlin* muß es, wie in So, W und P, sicher *winberlin* heißen. Die Übersetzung folgt dem hier nicht emendierten Text.

<60> **Eine Füllung für Hühner**
Entspricht So II 2. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
das gehort groben luden zü: nach den Lehren der aus der Antike stammenden und in der mittelalterlichen Medizin Basiswissen darstellenden Diätetik waren bestimmte Speisen für bestimmte nach der Humorallehre definierbare Menschentypen zuträglich; als Gegentypus zu den Leuten von grober Konstitution werden in K 152 *subtile lude* genannt. Vgl. dazu Kommentar zu Rezept So V 1 u. 23.

<61> **Ein Huhn kochen, braten oder füllen**
Entspricht So II 3. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
seitfarb: vgl. Kommentar zu So II 3.

<62> **Gestoßene Hühner oder andere Vögel mach wie folgt**
Entspricht So II 4. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Ein ähnliches, allerdings wesentlich kürzer gefaßtes Rezept findet sich bei Meister Hanns Nr. 185.
soden farb vgl. Kommentar zu *seitfarb* So II 3.

<63> **Von anderem zerstoßenem Fleisch**
Entspricht So II 5. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
bredick, *brätig*, adj.: abgeleitet von *brät*, s.n.: schieres Fleisch (Baufeld 40)

<64> **Eine Sülze, worüber man will**
Entspricht So II 6. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Die Name *galraid* (*galrat,, galrede*) bezeichnet Gerichte, in denen eine Grundzutat mit Hilfe anderer Ingredienzien zu einer steifen Masse verarbeitet wird; das Mittel, das dazu dient, die gesamte Masse zum Stocken zu bringen, kann entweder aus gekochten Schweins- oder Kalbsfüßen oder aus Hausenblase (der getrockneten und zerkleinerten Schwimmblase eines störartigen Fischs, die eine der Gelatine ähnliche Wirkung hat) oder aber aus in einer Flüssigkeit eingeweichtem gerösteten Brot bestehen; vgl. dazu: van Winter (1995).
lohe, dialektale Form von *lâ*, adj.: lau

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

centring, s.m.: zum Räuchern bestimmtes oder geräuchertes Fleisch (Lexer III,1058; Baufeld 256).

<65> **Gepreßter Schweinskopf**
Entspricht So II 7. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Das Gericht ähnelt in den Zutaten der heute als Preßkopf bezeichneten Wurst, allerdings wird Preßkopf heute in einen Schweinemagen oder einen Darm gepreßt, während eine entsprechende Hülle im mittelalterlichen Gericht fehlt.

<66> **Braten von gepreßtem Schweinskopf**
Entspricht So II 8. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden. In K ist der Titel des Rezepts nicht hervorgehoben; in W und P beginnt das Rezept jedoch in einer neuen Zeile, in W (und So) erhält es eine eigene Nummer.
Im Fortgang des Rezepte ist allerdings von dem gepreßten Schweinskopf nicht mehr die Rede; Grundzutat ist vielmehr nicht näher definiertes, zum Räuchern bestimmtes oder bereits geräuchertes Fleisch: *zcentrig*, vgl. Kommentar zu K 64.

<67> **Eine Füllung für einen Braten oder ein Geflügel**
Entspricht So II 9. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<68> **Brühe für eine Sülze**
Entpricht So II 10. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<69> **Eine Lebersülze**
Entspricht So II 11. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
schon brott: weißes Brot von feinem Weizenmehl (Hepp 218)

<70> **Lungenkuchen**
Entspricht So II 12. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
bescheiden, part. adj.: verständig, vernünftig, angemessen (Baufeld 29)

<71> **Zweierlei Lungenkuchen**
Entspricht So II 13. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<72> **[Zweite Variante des Lungenkuchens]**
Entspricht So II 14. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden. Es ist in K nicht von dem vorhergehenden Rezept abgesetzt, besitzt in So und W aber eine eigene Nummer; daher wurde bei der Zählung analog zu So und W verfahren.

<73> **Gebäck aus Kalbslunge**
Entspricht So II 15. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<74> **Lebersülze gelb zu färben**
Entspricht So II 16. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<75> Lungenküchlein
Entspricht So II 17. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
verheften, sw.v.: umstricken, fest machen, verbinden (Hopf 66); diese Bedeutung leuchtet hier nicht ohne weiteres ein; bezogen auf die Brühe läßt es sich als Anweisung zum Legieren verstehen, wobei allerdings zusätzlich Mehl hinzugegeben werden müßte.

<76> Gute Fleischklößchen
Entspricht So II 18. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<77> Hohlbraten aus Kalbfleisch
Entspricht So II 19. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Als Hohlbraten wurde ein Spießbraten bezeichnet, dessen Höhlung oftmals auch gefüllt wurde. Hohlbraten konnten auch aus Feigen oder anderem Material bestehen, das in der Fastenzeit als Scheingericht die Fleischgerichte imitierte; vgl. Hepp 210; Hopf 94.
bicken, sw.v.: (einen Spieß) anrauhen bzw. kleine Löcher oder Kerben hineinhauen (Hopf 29)
Gegen *staub* (W) bzw. *stupp* (P) verwendet K das Lemma *pulber*, s.n., für gemahlenes Gewürz.

<78> Ein guter Lendenbraten
Entspricht So II 20. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden; in W und P wird das Gericht allerdings als *hirschen lumel braten* bezeichnet (*hirschenn lumel* So); gleichwohl ist innerhalb des Rezepts auch dort nicht von Hirschfleisch die Rede.
schoiff broden, s.m.: Schafsbraten; entspricht *schofpretlein* P; dagegen hat W: *schlachs praitlach*; unverständlich ist *schlaffbrätlin* in So; vgl. Kommentar zur Stelle So II 20.
swartze wurtze sind offenbar milde Gewürze, die verwendet werden, wenn etwas in Blut gekocht wird, vgl. Kommentar zu So II 20.

<79> Ein gutes Rehragout
Entspricht So II 21. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
durchgang, n.m.: Gegenstand, durch den etwas hindurchgeht bzw. läuft; Sieb; Durchschlag (Hopf 52)
swartze wurtze vgl. Kommentar zu So II 20.

<80> Ein Fischbraten
Entspricht So II 22. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
winber, s.f.: Weintraube, frisch oder getrocknet (Hopf 178; vgl. I 34); es läßt sich oft nicht entscheiden, ob rohe oder getrocknete Weintrauben (Rosinen) verwendet werden sollen. Vgl. Kommentar zu So II 22.

<81> Kleine Kuchen aus Wildfleisch
Entspricht So II 23. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<82> Wachtelmus
Entspricht So II 24. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<83> **Rehragout**
Entspricht So II 25. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<84> **Gebäck aus Kalbslunge**
Entspricht So II 26. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Am Ende dieses Rezepts steht in lateinischer Sprache der Hinweis auf den Schluß des zweiten Kapitels.

<85> **Runde Eier**
Entspricht So III 1, erste Hälfte. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<86> **[Füllung für Krebse]**
Entspricht So III 1, zweite Hälfte; das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden, ist in W jedoch ebenso wenig wie in So mit einer eigenen Nummer versehen.
welsch merredich, vgl. Kommentar zu So III 1.
gündreben, s. f., *gundermann*, *gunring*, s.m.: zumeist als Heilpflanze verwendeter Lippenblütler, Glechoma hederacea L., in getrocknetem Zustand schwach würziger, aromatischer Geruch und gewürzhafter, bitterer und herber Geschmack (Hopf 86); Gundermann (Marzell 2,698-713)

<87> **Ein kräftiges Gebäck**
Entspricht So III 2. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden. Parallelüberlieferung: D II 30, Nr. 16.
stercks: So, w und P haben *gestrichens* und beziehen sich mit dieser Bezeichnung auf die Zubereitung des Teigs, nicht auf dessen Konsistenz.
Aus der Beschreibung geht nicht hervor, auf welche Weise das Gebäck gebacken werden soll.

<88> **Kroßeier zu machen**
Entspricht So III 3. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Bei der Benennung der Gewürze verändert K im Vergleich zu So, W und P die Reihung.

<89> **Ein höfisches Eiergericht**
Entspricht So III 4, erster Teil. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<90> **[Variante zum höfischen Gericht aus Eiern]**
Entspricht So III 4, zweiter Teil. In W und P sind die Variationsvorschläge nicht von dem vorhergehenden Rezeptteil abgesetzt, während in K der Neuansatz durch die Wahl größerer Schrift hervorgehoben ist.

<91> **Schachbrettartig gemustertes Gebäck**
Entspricht So III 5. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Teig wie Hasenohren: Rezepte für Hasenohren finden sich im Kochbuch der Philippine Welser sowie im Nürnbergischen Kochbuch von 1671; dort bezeichnet der Name ein Feingebäck mit Mandeln (vgl. Hopf 89).

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<92> Beignet aus mehrfarbigen Teigschichten
Entspricht So III 6. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden. Es bildet die Fortsetzung des vorigen Rezepts, wird aber in So, W und P von diesem abgesetzt und erhält sowohl in So als auch in W eine eigene Nummer.

<93> Ein ??? Gebäck
Entspricht So III 7. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Das Word *angeschreisch* in der Bezeichnung des Gebäcks ist unverständlich; So nennt es *gestrichens gebachens*: Backwerk aus ausgerolltem (glatt gestrichenem) Teig bereitet (Hopf 18); diese Bezeichnung taucht auch in K 87 bzw. So III 2 auf. In P heißt es *angeschribes pachens.*
schießen, st.v.: eine mit Werfen verbundene Art des Schiebens von Backwerk (Hopf 151); meist von Kleingebäckteig, der in der Hand geformt und dann zum Ausbacken ins heiße Fett geworfen wird. Vgl. auch So III 29.
Die Kombination von geriebenem Käse und Zucker, mit dem das Gebäck bestreut werden soll, mutet heute merkwürdig an, erscheint aber häufig in mittelalterlichen Kochrezepten.

<94> Eine andere Form
Entspricht So III 8, erster Teil. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Zum Vergolden von Speisen vgl. die auch Kommentare zu So I 32, III 8 und III 22.

<95> Aus demselben Teig ein Gericht mit einer Pfeffersauce
Entspricht So III 8, zweiter Teil. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden, von dem es durch ein Paragraphenzeichen und den Neueinsatz mit *Item* abgetrennt ist, während So die Grenze zwischen den Texten vor dem Satz über das Vergolden (K 94, letzter Satz) durch das Einschieben der *Item*-Formel markiert.

<96> Ein fremdartiges Gebäck, das Schnabel heißt
Entspricht So III 9. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Zur Bezeichnung "Schnabel" und zu den Brotrinden, die wie Teller geschnitten werden sollen, vgl. Kommentar zu So III 9.
kese brü, s.f.: Käsebrühe, wohl wie *käsewasser*: Molken (DW V,250)

<97> Ein anderes gutes Gebäck, aus Äpfeln und Birnen
Entspricht So III 10. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
In diesem Rezept weicht K in den Formulierungen weiter von So, W und P ab als gewöhnlich. Der Redaktor bietet einen sinnvollen und verständlichen Text, selbst dort, wo So, W und P am Anfang fragmentarische Sätze überliefern.

<98> Vergoldete Küchlein zu backen
Entspricht So III 11. Das Rezept folg in W und P dem Vorhergehenden.
Erneut weicht der Redaktor in der Bezeichnung des Gerichts von den übrigen Überlieferungsträgern ab; in seiner Bezeichnung paart sich das Streben nach Genauigkeit mit dem Prinzip der Kürzung: Während So, W und P zunächst das Ausgangsprodukt, braune Plätzchen, erwähnen aber vornehmlich deren Vergoldung beschreiben, visiert der K-Redaktor mit seinem Titel sogleich das Endprodukt und den im Rezept beschriebenen Prozeß des Vergoldens an.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

mit eym lochereichten leffel: Umschreibung für das Küchengerät, das heute als Schaumlöffel bezeichnet wird; derartige Umschreibungen zeigen, daß die Küchenfachsprache sich erst am Beginn ihrer Herausbildung befindet.

<99> **Gute Strauben zu backen**
Entspricht So III 12. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Strauben sind in schwimmendem Fett ausgebackene kleine Kuchen, die aus verschiedenen Zutaten bestehen können; sie verdanken ihren Namen wohl ihrem krausen Aussehen (vgl. DW X,III 941). Zur Unvollständigkeit des Rezepts und deren möglichen Gründen vgl. Kommentar zu So III 12.

<100> **Krapfen zu backen** mit Äpfeln, Birnen
Entspricht So III 13. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Beschrieben werden im Rezept verschiedene Möglichkeiten, Krapfen zu füllen; die Herstellung des Krapfenteigs und der Krapfen selbst bleibt unerwähnt.
meilantt, s.m.: Wegner vermutete, daß es sich um Majoran handle (Wegener 19), was bestätigt wird durch Marzell V,363 und III,15-19. Vgl. dazu ausführlich den Kommentar zu So III 13.

<101> **Andere Krapfen**
Entspricht So III 14. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Ader man mag sin entbernn zü kleiner fulle. So man aber fulle macht an gebroten hüner, Tuben vnd was von fleische ist, do müß man die kruder zu habenn: "oder man kann bei einer kleinen Füllung darauf verzichten. Wenn man aber eine Füllung macht zu gebratenen Hühnern, Tauben oder was es sonst an Fleisch gibt, dazu muß man die Kräuter haben"; diese Aussage steht im Widerspruch zur Fassung der Drucke: *oder man mag sein geraten zu kleiner füll. den on das so man fülle macht an das gebraten huner vnd tauben oder was von fleische ist do muß man die gutten krreutter zu haben* (W; P): "oder es kann einem zu einer wenig aufwendigen Füllung geraten werden, denn auch ohne daß man eine Füllung für gebratene Hühner und Tauben oder was es sonst noch an Fleisch gibt, dazu muß man die guten Kräuter haben".
Das Rezept nennt verschiedene Fleischarten, die als Zutat für Krapfenfüllung verwendet werden können, sich aber ebenso als Farcen für verschiedene Braten eignen. Wiederum wird nicht die Herstellung von Krapfen, sondern nur die Zubereitung der Füllungen beschrieben, wobei besonders hervorgehoben wird, daß alle aus Fleisch oder Fisch bestehenden Zutaten, die als Füllung dienen, vorher gut abgekocht sein müssen.

<102> **Ein Krapfenteig**
Entspricht So III 15. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<103> **Krapfen mit Fischleber gefüllt**
Entspricht So III 16. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
In der Formulierung des Rezepts strafft und kürzt der Redaktor erneut, mit der Konsequenz, daß der Titel des Rezepts und die eigentliche Produktionsanweisung nicht mehr völlig übereinstimmen: Während im Titel - ebenso wie im Rezepteingang in So, W und P - nur von Fischleber die Rede ist, gibt der einleitende Satz in K bereits die Variationsmöglichkeiten an, die in den anderen drei Textzeugen erst im zweite Teil des Rezepts erwähnt werden; vgl. den Text in So

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

III 16. Entfallen ist im übrigen auch der explizite Hinweis darauf, daß es sich bei dem Gericht um eine Herrenspeise handelt, also um ein für die soziale Oberschicht bestimmtes Gericht.

<104> **[Krapfenfüllung aus] Fischeingeweiden**
Entspricht So III 17. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<105> **Eine andere Krapfenfüllung aus Geflügel**
Entspricht So III 18. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Wieder baut der Redaktor den einleitenden Satz grundlegend um und führt einen generalisierenden Titel ein; vgl. dazu den Text von So III 18.

<106> **Eine andere Art [Füllung] aus übrig gebliebenem Fleisch**
Entspricht So III 19. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Aus dem Rezept geht hervor, daß man auch in der mittelalterlichen Küche nicht nur auf Resteverwertung achtete, sondern sich offensichtlich auch der Gefahr bewußt war, die von verdorbenen Lebensmitteln ausging, daher die Aufforderung, nur frisch übriggebliebenes Fleisch zu verwenden, das noch nicht übel riecht.
Wie schon K 103 wird auch in diesem Rezept darauf hingewiesen, daß eine bestimmte Variante als Herrenspeise geeignet ist. Kennzeichen der Herrenspeise ist hier die Importware Zucker.
Zum letzten Satz, der ein typisch mittelalterliches ethisches Prinzip formuliert, vgl. Kommentar zu So III 19.

<107> **Ein Gebäck mit Eiern**
Entspricht So III 20. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Es handelt sich um ein weiteres Rezept für Krapfenteig.

<108> **Ein anderes Gebäck**
Entspricht So III 21. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Daü mente, *deyment*, s.m: 1. Krause Minze, Mentha crispa L., zweite Silbe des Namens ev. lat. mentha für "Minze"; Name im Nürnberger Raum auch für Roßminze, Mentha longifolia HUDS., verwendet; vgl. Marzell III,152 u. 157; 2. Santhymian, Quendel, Thymus serpyllum L., und Echter Thymian, Thymus vulgaris L., Gewürze, die häufig Käse zugefügt wurden; vgl. Marzell IV,157 (Hopf 44); es läßt sich nicht sicher entscheiden, welches der mit dem Wort *deyment* möglicherweise bezeichneten Gewürze hier gemeint ist.
phan müß: unverständliches Wort; vgl. *bonnus* So; *baumnüß* W; *pannmus* P; gemeint sind wol Walnüsse als Vergleichsmaßstab für die Größe der auszubackenden Kuchen.

<109> **Lappenkuchen**
Entspricht So III 22. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
gezindelt: part. zu sw.v. *zindeln*: gezackt
für, Präp. mit Akk.: 1. für; 2. vor; 3. statt, als; 4. gegen; im Kontext von Kochrezepten steht die Präposition *für* gewöhnlich, wenn eine Speise eine andere ersetzen soll; übersetzt wird daher "anstatt, anstelle von".
Der Name des Gebäcks resultiert aus seiner Form; allerdings können die einzelnen Stücke auch kunstvoll zu Blättern geformt werden. Der Vergleich mit den Blättern schließt nur in K und P

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

die Weinblätter ein. Über das Färben in der mittelalterlichen Küche vgl. Kommentar zu So I 32 und 33.

<110> **Aus demselben Teig**
Entspricht So III 23, erste Hälfte. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Das Rezept bietet eine Zubereitungsart für den in Nr. 109 beschriebenen Teig, die in etwa der Herstellung von Maultaschen oder Ravioli entspricht, welche hier allerdings wohl nicht in Brühe gar ziehen sollen, sondern in schwimmendem Fett ausgebacken werden.

<111> **Aus demselben Teig**
Entspricht So III 23, zweite Hälfte. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Es handelt sich um ein Krapfenrezept mit verschiedenen Füllungsmöglichkeiten.

<112> **Aus demselben Teig**
Entspricht So III 24, erste Hälfte. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
K meidet hier das von So, W und P verwendete *seit farb* (vgl. dazu Kommentar zu So II 3) und ersetzt es durch *mit sodener wiese*.

<113> **Aus demselben Teig**
Entspricht So III 24, zweite Hälfte. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
mit bierhebe erhaben ader mit mehid hebe: gemeint ist wohl, daß der Teig unter Zuhilfenahme von Bierhefe oder Hefe von vergorenem Honigwein (Met) getrieben werden soll, so daß er aufgeht.

<114> **Eine Pastete nach romanischer Art**
Entspricht So III 25. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Der letzte Satz des Rezepts, den W, P und So bieten, fehlt hier; wieder macht sich die Neigung des Redaktors von K bemerkbar, den Text zu glätten und zu kürzen.
Beschrieben wird die Herstellung einer in Teig gefaßten Pastete oder Tarte, die mit zuvor gegartem Fleisch und unter Zugabe von Eiern gefüllt wird. Der dabei auftretende doppelte Garungsprozeß ist typisch für mittelalterliche Speisenzubereitung.

<115> **Eine gute Tarte zu machen**
Entspricht So III 26. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
porteln, *börteln*, sw.v.: rändeln, einen Rand biegen, drehen

<116> **Tarte mit Fleischbelag**
Entspricht So III 27. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
verrenfteln, sw.v.: mit einem Rand versehen, borteln (Hopf 67); Ableitung von *ranft*, s.m.: Einfassung, Rand, Brotrinde. Gemeint ist hier das feste Verbinden des Teigrandes mit dem Teigdeckel.
scharre, *scharrend*, s.n.: an Kochgefäßen angebackene Speiseteile, die durch Scharren oder Schaben entfernt werden (Hopf 150). Hier sind die Speisereste gemeint, die als Füllung für die Pastete dienen.
Eingangs wird für die Herstellung des Teigs verwiesen auf die Rezepte auf K 115 und 109.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<117> Ein Beignet aus Erbsen
Entspricht So III 28. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
dauffen, *täufen*, sw.v.: etwas versenken, eintauchen (Hopf 43)
Daß die Erbsküchlein in heißem Fett ausgebacken werden müssen, wird im Rezept nicht explizit erwähnt.

<118> Beignet aus Reis
Entspricht So III 29. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
schießen, st.v.: eine mit Werfen verbundene Art des Schiebens von Backwerk (Hopf 151); meist von Kleingebäckteig, der in der Hand geformt und dann zum Ausbacken ins heiße Fett geworfen wird; vgl. K 93 (So III 7).

<119> Gebackene Äpfel
Entspricht So III 30. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Zum Abschluß dieses Rezept für gefüllte Bratäpfel wird als diätetischer Hinweis vermerkt, daß das Gericht besonders für gebrechliche Leute bekömmlich sei. Damit wird der durch die Mitüberlieferung von Kochrezepthandschriften nahegelegte Zusammenhang von Kochrezepten und medizinischem Wissen auch innerhalb eines Rezepts aufgerufen. Vgl. dazu auch die Rezepte im Abschnitt V.

<120> Ein anderes gebackenes Gericht aus Äpfeln
Entspricht So III 31. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Snÿd sie mitten von eine: K ersetzt durch diese Formulierung die Anweisung der übrigen Überlieferungsträger, die Äpfel in Scheiben zu schneiden, welche die Herstellung des gefüllten, ausgebackenen Apfels erheblich kompliziert.

<121> Gefüllte Birnen am Spieß zu braten
Entspricht So III 32. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
lauwen birnen, lies: *lewenbirn*? (vgl. K 123): Löwenbirne, Name einer Birnensorte (DW VI,1281)
sitlichen, adv., vgl. *sittiglich*: vorsichtig, bedachtsam (Hopf 161); langsam, sachte (Lexer II,943); vgl. dazu auch den Kommentar zu So III 32.
Die Rezepte für gefüllte Äpfel und gefüllte Eier finden sich unter den Nummern 119, 120 und 85.

<122> Ein Beignet aus Königsbirnen
Entspricht So III 36. Zwischen dem vorhergehenden und diesem Rezept stehen in W und P die Entsprechungen zu K 125, 123, 124 - in dieser Reihenfolge - sowie ein weiteres Rezept für ausgebackenen Salbei (So III 35), das in K fehlt. Die Umgruppierung läßt darauf schließen, daß der Redaktor dazu tendiert, Rezepte mit gleichen Zutaten (hier: Birnen) zusammenzustellen.
zcütrieben, vgl. *zertriben*, *zertreiben*, sw.v.: 1. zerreiben; 2. walgern; 3. etw. in einer Flüssigkeit zerrühren bzw. auflösen, zerlassen (Hopf 185); hier bezogen auf das Ausrollen des Teigs.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<123> Ein gefülltes Gebäck mit Salbei
Entspricht So III 34. Das Rezept folgt in W und P der Entsprechung zu K 135.
lewenbirn, s.f.: Löwenbirne, Name einer Birnensorte (DW VI,1218)
Das Rezept beschreibt ein Feingebäck, für das Salbeiblätter mit Kompott aus getrockneten Birnen gefüllt, durch einen Ausbackteig gezogen und anschließend ausgebacken werden.

<124> [Eine Variante zu K 123]
Entspricht So III 36 (fol. 19^{v}, Z. 15-18), letzter Abschnitt; dort bezieht sich das Rezept auf das Gericht aus Königsbirnen (vgl. K 122).

<125> Salbei oder schönes Brot ausbacken
Entspricht So III 33. Das Rezept folgt in W und P auf die Entsprechung zu K 121.
Dieses Rezept weicht nicht nur in der Struktur (Nennung des Gerichtnamens im ersten Satz, der oft mit der Formel *mach also* endet und zu den eigentlichen Kochanweisungen überleitet: W, P, So; Gerichtname in der hervorgehobenen Überschrift, davon graphisch abgesetzt Beginn der Kochanweisungen: K) vom Modell W, P, So ab, sondern auch in der Bezeichnung des Gerichts, daher wird die Lesart des Rezepteingangs der anderen Überlieferungsträger hier abweichend vom sonstigen Gebrauch im Apparat geboten.
Gegenüber W, P und So organisiert der Redaktor den Text um, indem er die Zubereitung des Teigs, durch den das Fruchtmus vor dem Ausgebacken gezogen werden soll, an den Anfang stellt. Er folgt damit der Logik der erforderlichen Arbeitsschritte, während W, P und So die Zubereitung des Teigs erst erwähnen, nachdem schon gesagt wurde, daß das Fruchtmus durch einen Teig gezogen werden soll. Das Rezept wird durch den Eingriff des Redaktors stringenter; läßt das darauf schließen, daß er sich in der Kochpraxis auskannte?
Auch wenn der Redaktor von K die Brauchbarkeit des Rezepts erhöht, bleibt auch in seiner Fassung die Frage nach Funktion von Salbei in dem Gericht: Das Gewürz wird zwar im Titel genannt, tritt aber im Rezepttext nicht auf. Sollte sich *hack sie schön dar Inn* darauf beziehen, daß das Fruchtmus zwischen zwei Salbeiblätter gestrichen werden soll (wie in K 123)? Und sollte diese Tatsache vielleicht auch der Grund für die Umordnung sein, die der Redaktor im Vergleich zur Rezeptfolge in W, P und So vornimmt? Da der Rezipient in K den Zubereitungsvorgang nach der Lektüre von K 123 bereits kennt, kann er trotz der Kürze des Rezepts hier analog verfahren.

<126> Morcheln zu backen
Entspricht So III 38. Das Rezept steht in W und P hinter einem, das K ausläßt und das der Entsprechung von K 122 folgt. Die Umordnung, die der Redaktor von K vornimmt, ist hier beendet.
mȯre, *more*, *marach(e)*, *morach*, *morachi*, *morche*, *morhe*, s.f.: 1. Möhre; 2. Morchel (Pilzart, die nach ihrer Ähnlichkeit mit der Möhre benannt ist) (Baufeld 173); Morchel oder gelbe Rübe (Wegener 19); auch wenn die Bezeichnung *Mȯren* zunächst eher auf die Bedeutung "Möhre" als auf die Bedeutung "Morchel" zu verweisen scheint, ist hier wohl doch von der Bedeutung "Morchel" auszugehen. Dafür spricht auch die Zubereitung: Würden Möhren durch Ausbackteig gezogen und nur kurz ausgebacken, so wären sie nahezu roh und sicher kein Genuß. Auch die hier angegebene Füllung erscheint eher für Morcheln als für Möhren geeignet. Allerdings müßte man wohl auch Morcheln vorgaren.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<127> **Ein Kuchen in einem Mörser**
Entspricht So III 39. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Die Verwendung des Mörsers als Kuchenform ist auch anderweitig belegt; vgl. z.B. So III 42.

<128> **Ein angenehmes Gericht für Wöchnerinnen und kranke Leute**
Entspricht So III 40. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
verhohen, sw.v.: überhöhen (Lexer III,131); hier: veredeln
Specum: wohl Verschreibung für *Specie*, aus mlat. *species*, s.f.: u.a. Ware, 'Spezerei' (Heinichen 426); u.a. Heilkraut (Habel / Gröbel 374); *specie*, s.f.: 1. lat. für Spezerei, überseeisches Gewürz; 2. allg. für Zutat (Hopf 162); *dulcis*, adj.: süß, lieblich, angenehm (Heinichen 148): angenehme Spezereien, Gewürze, Heilkräuter.
Im ersten Teil des Rezepts wird die Herstellung von gestockter Milch im Wasserbad beschrieben. Das zeigt, daß raffinierte Kochtechniken ausgangs des Mittelalters bereits bekannt waren. Zur Verbindung von mittelalterlicher Kochkunst und Diätetik als wesentlicher Bestandteil der Medizin vgl. Kommentar zu So III 40.

Die Rezepte So III 41 und 42 fehlen in K. Bei So III 42 handelt es sich um eine Doublette zu zu III 39 (= K 127), die allerdings auch in den Frühdrucken enthalten ist.

<129> **Ein gutes Gericht von Eierdottern**
Entspricht So III 43. Zwischen diesem und dem in K vorhergehenden Rezept stehen in W und P zwei weitere Rezepte; sie entsprechen So III 41 und 42.

<130> **Ein anderes gewöhnliches Eiergericht**
Entspricht So III 44. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<131> **Ein anderes Eiergericht**
Entspricht So III 45. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<132> **[Kleine Kuchen aus Eiern]**
Entspricht So III 46. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
kese brŭ, *kese brü*, s.f.: Käsebrühe, wohl wie *käsewasser*: Molken (DW V,250)
Die kleinen Kuchen aus gekochten Eier werden aus einem dicken Teig hergestellt, der durch die erneute Zugabe von Eiern sowie durch das Hinzufügen von Mehl mit wenig Milch gewonnen wird. Es werden zwei Varianten für das Servieren der in Fett ausgebackenen Küchlein gegeben: sie können trocken, d.h. ohne Sauce, gegessen oder in einer Brühe aus Molke serviert werden.

<133> **Ein anderes Eiergericht**
Entspricht So III 47. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
reinberge, *reinbergen*, adj.: schweinern, aus Schweinefleisch (DW VIII,699)
In dem Rezept werden zwei Varianten der Zubereitung angegeben, von denen die eine fleischhaltig, die andere fleischlos ist, also als Fastengericht dienen konnte, vorausgesetzt, man ging von nicht von einer strengen Auslegung des Fastengebots aus - danach wären nämlich weder Butter noch Milch gestattet gewesen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<134> **Eine grüne Sauce zu machen**
Entspricht So IV 1. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
phefferkrud vgl. Kommentar zu So IV 1 bzw. Glossar.
daümenten → deyment: Krause Minze oder Quendel (wilder Thymian)
glesen, adj.: vgl. *glesîn*, adj.: von Glas oder Glasmasse (Lexer I,1032); gläsern (Baufeld 113); ob ein gläserenes oder mit Glasmasse lasiertes Gefäß gemeint ist, läßt sich nicht mit Sicherheit entscheiden.
Erneut stellt der Redaktor den Rezepttext um; dabei achtet er darauf, die Abfolge der Arbeitsschritte nicht durch den Vorgriff auf Späteres zu unterbrechen, wenn er den glasierten Topf, in dem die Sauce am Ende aufbewahrt werden soll, auch erst am Ende benennt.

<135> **Sauce mit Brühe aus unreifem Obst (Agras)**
Entspricht So IV 2. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
poleÿ, s.m.: Flöhkraut, Poleiminze, Mentha puleium L. (Hopf 33)
rüte, *rute*, *raute*, s.f.: Name von Ruta L. sowie von rautenähnlichen Pflanzen, z.B. des Gemeinen Erdrauchs, Fumaria officinalis L., oder des Kleinen Johanniskrauts, Hypericum humifusum L. (Hopf 140)

<136> **Sauce mit Majoran**
Entspricht So IV 3. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
meiland: Majoran → Glossar
Gart hanen: Eberrreis, vgl. Kommentar zu So IV 3
goterhulff, *kuterolf*, *guttrël*, s.n.: langes, enges Glas (Lexer I,804); bauchiges Glas mit hohem, engem Hals zum Aufbewahren von Flüssigkeiten; Trinkgefäß, Weinflasche (Baufeld 155)

<137> **Knoblauchsauce**
Entspricht So IV 4. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
budelen, nd., sw.v.: (das Mehl) beuteln (Lübben 69); durchsieben (Hopf 27)
Bemerkenswert ist, daß Knoblauch als geschmacksgebender Bestandteil der Sauce bei der Beschreibung des Zubereitungsvorgangs nicht mehr eigens erwähnt wird.

<138> **[Gelbe Knoblauchsauce]**
Entspricht So IV 5. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Im ersten Satz läßt sich wieder die Tendenz des Redaktors erkennen, die Rezepttexte zu straffen. Das Rezept stellt eine Variante zu K 137 dar; aber es werden nur die zusätzlichen Arbeitsschritte beschrieben.

<139> **[Grüne Knoblauchsauce]**
Entspricht So IV 6. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
süer wurtz, s.f.: Sauerwurz, Sauerklee, oxalis acetosella (DW VIII, 1875)
Das Rezept stellt wiederum eine Variante zu K 137 dar, bei der nur die zusätzlichen Arbeitsschritte beschrieben werden.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<140> **[Weiße Knoblauchsauce]**
Entspricht So IV 7. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Das Rezept stellt ebenfalls eine Variante zu K 137 dar.

<141> **[Knoblauchsauce mit Wurmkraut]**
Entspricht So IV 8. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
würmkrud, s.n.: Bezeichnung einer Vielzahl von Pflanzen, deren Wirkung als wurmtreibend angesehen wurde (DW XIV,II,2277)

<142> **Schalottensauce**
Entspricht So IV 9; dort ist das Rezept allerdings aufgrund von Blattverlust unvollständig überliefert. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Der Redaktor folgt hier wieder seiner im ersten Teil der Sammlung vielfach zu erkennenden Neigung, die *wiltu*-Eingangsformeln zugunsten einer bloßen Nennung des Rezepttitels aufzugeben, wodurch das Rezept zugleich leicht gekürzt wird.
Bemerkenswert ist die Angabe, zu welchen Gerichten de Sauce als Beigabe paßt; das erlaubt Einblicke in die Geschmackskultur. Zu untersuchen wäre aber auch, ob die Zuordnung diätetische Gründe hat.

<143> **Salbeisauce**
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Auch hier ersetzt der Redaktor im Vergleich zu W und P den Eingangssatz durch den bloßen Rezepttitel.

<144> **Rautensauce**
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Wieder ersetzt der Redaktor im Vergleich zu W und P den Eingangsatz durch bloßen Rezepttitel.
rute, s.f.: Name von Ruta L. sowie von rautenähnlichen Pflanzen, z.B. des Gemeinen Erdrauchs, Fumaria officinalis L., oder des Kleinen Johanniskrauts, Hypericum humifusum L. (Hopf 140)

<145> **Poleiminzesauce**
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
win vnd brod: K steht hier näher an P, das ebenfalls *wein vnd prot* als Zutat der Sauce fordert, während der Wein in W fehlt.

<146> **Pomeranzensauce**
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Wieder kürzt der Redaktor am Anfang des Rezepts; dem fällt nun allerdings auch die Erklärung zum Opfer, was Pomeranzen sind: *daz sein klein wellisch saur opffel* (W; P).
zcÿmed blued [K 146], s.f.: Zimtblume (Lexer III,112). Das Gewürz erscheint auch in der ersten Sammlung der Münchner Handschrift cgm 384 (Rezept Nr. I,12), in der Münchner Handschrift clm 15632 (Rezept Nr. 6) sowie bei Meister Hanns (Rezept Nr. 12); in allen drei Fällen handelt es sich um Senfrezepte. Was unter Zimtblume zu verstehen ist, ließ sich allerdings nicht ermitteln.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

konstlichen, *künstlich*, *künstleich*, adj.: kunstvoll, kunstreich (Baufeld 154); es ist wohl eine Verlesung des Redaktors von K anzusetzen; W und P haben *kostenlich*, adj. Nebenform zu *kostelîch*, adj.: köstlich, kostbar, herrlich (Lexer I,1688f.). Da die Sauce nicht aufwendig oder kunstvoll herzustellen ist, sondern im Gegenteil nur aus mit Zimtblüte gewürztem Pomeranzensaft besteht und damit wegen der importierten Zutaten kostbar ist, sollte sie wohl eher als "kostbar, köstlich" qualifiziert werden.
Epphel: Daß Orangen als eine Art Äpfel aufgefaßt wurden, ist auch noch in der Bezeichnung Apfelsine ("aus China stammender Apfel") zu erkennen.

<147> **Kräuter übers Jahr aufbewahren**
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
zciuch: der Redaktor von K ersetzt das seltenere *kegen* ("ziehen, schleppen", Baufeld 141), das W und P bieten, durch das geläufigere *ziehen*.

<148> **[Kräuter gegen Mundgeruch]**
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
nym: Im Frnhd. zu verzeichnende Apokope des -e in der 3. Sg.Konj. (vgl. Frühnhd. Grammatik § M 88, Anm. 2) zusammen mit md. Schreibung <i> für mhd. /ë/ (vgl. Weinhold, Mdh. Gramatik, §47) läßt die Form wie einen Imperativ aussehen; es handelt sich aber um, wie aus der Relativsatz-Konstruktion hervorgeht, um 3. Sg. Präs. Konj.

<149> **[Getrocknete Kräuter in Pulverform aufbewahren]**
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<150> **Senf**
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Was unter *susser wirtz* zu verstehen ist, ist unklar.

<151> **Eine andere Art Senf zu machen**
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

<152> **[Senf]**
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
smeckt wol: *smecken*, *schmecken*: 1. riechen, duften, wittern; 2. schmecken, kosten (Baufeld 208); die Übersetzung kann also ebensogut lauten: "das duftet gut".
subtile lude: empfindliche Leute, nach den Kriterien der Diätetik das Gegenteil von *groben luden* (K 60); vgl. dazu den Kommentar Zu So V 1 und 23.

<153> **[Die Primärqualitäten von] Senf**
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Zur Humorallehre und der Zuordnung von Primärqualitätenpaaren zu einzelnen Nahrungsmitteln vgl. Kommentar zu So V 13 und V 23.

<154> **Eine Weichselkirschensauce oder -latwerge**
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Der Titelzusatz *Ader Latwerge* zeigt erneut das Bemühen des Redaktors um Genauigkeit: Er nimmt vorweg, was in den Druckfassungen der Rezepte erst am Ende erwähnt wird.
latwerge, s.f.: Begriff aus der mittelalterlichen Heilkunde, über mlat. *electuarium* von gr. *eleigma* für "Arznei, die man im Munde zergehen läßt", abgeleitet und z.T. auch als solche angewendet; tritt in verschiedenen Formen und Zusammensetzungen auf: a. Gewürzbrühe; b. dickflüssiger Saft, Fruchtmus; c. ein noch weiter zu einer schnittfesten Masse eingedicktes Fruchtmus, das in kleinen Stücken als Konfekt gereicht wird (Hopf 117)

<155> Quittenlatwerge
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
latwerge vgl. Kommentar zu K 154

<156> Birnenlatwerge
Fehlt in So wegen Blattverlusts. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
zcÿlig, *zilig*, adj.: mittelmäßig, klein, mäßig groß, schmächtig (Baufeld 259)
legs Inn: in ein Gefäß zum Aufbewahren legen?

<157> Eine Latwerge für den Magen und gegen Dünste
Entspricht So IV 24, wo allerdings aufgrund von Blattverlust der Anfang fehlt. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
nebel, s.m.: 1. Dunst, Dampf, Nebel (kondensierter Wasserdampf); 2. Nebel im menschlichen Körper als einem Mikrokosmos (Baufeld 178)
swertel wurtz, s.f.: Wasser-Schwertlilie, Iris pseudacorus L. (Marzell 2,1031-1044)
langpheffer, s.m.: Langer Pfeffer; vgl. Kommentar zu So IV 25.
Es fällt auf, daß in diesem Rezept präzise Mengenangaben gemacht werden; das ist sicher darauf zurückzuführen, daß es sich um ein Rezept mit medizinischer Relevanz handelt.

<158> Eine Latwerge für de Brust
Entspricht So IV 25. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Alant, s.m.: vgl. Kommentar zu So IV 25.
Diptam, s.m.: vgl. Kommentar zu So IV 25.
Cubebe, s.f.: 1. Kubebenpfeffer, Piper cubeba L. fil.; 2. Zibebe, Rosine (arab. *zibiba* Rosine) (Baufeld 153); hier ist wohl davon auszugehen, daß Kubebenpfeffer gemeint ist.
bloemen, s.f.pl.: W und P bieten *muscatblüe*; das ist wohl auch hier anzusetzen. Muskatblüte oder Macis wird die getrocknete Hülle der Muskatnuß genannt.
Encian, s.m.: vgl. Kommentar zu So IV 25.
Venedisch Zitwer, adj. + s.m.: vgl. Kommentar zu So IV 25.
Langenpeffer, adj. + s.m.: vgl. Kommentar zu So IV 25.
Calamus, s.m.: vgl. Kommentar zu So IV 25.
Galgant, s.m.: vgl. Kommentar zu So IV 25.
Steinwurtz, s.f.: vgl. Kommentar zu So IV 25.
Alle Zutaten in diesem Rezept sind medizinische Kräuter oder Drogen. Das Auftreten dieses Rezepts in einem Kochbuch verweist auf die enge Verflechtung von Kochkunst und medizinisch-diätetischem Wissen.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<159> **Krautgemüse**
Entspricht So IV 26. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
benÿt kol, s. m: Spinat (Wegener 19)
compost, *gumpest*, *kumpost*, s.m.: 1. Eingemachtes, Kompott; 2. Sauerkraut (lat. *compositum*) (Baufeld 148); gekochter und eingesäuerter Kohl (Wegener 19)
grüse, *gruose*, s.f.: Saft der Pflanzen (Lexer I,1105)
Die Beschreibung gibt nicht eigentlich ein Rezept, sondern eine Anweisung zum Vorbereiten von verschiedenen Arten von Kohl- oder Krautgerichten.

<160> **Eingesäuerten Kohl rasch sauer zu machen**
Entspricht So IV 27. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Die Überschrift weicht erheblich von der Gerichtbeschreibung im ersten Satz von W, P und So ab.
vor wol gesubert: *vor wol geschwert* (W); *vor wol gesaurt* (P), *vor wol gesottenn* (So): Zum Problem der Varianz und ihrem möglichen Ursprung vgl. den Kommentar zu So IV 27.
dorse, *torse*, s.m.: Kohlstrunk (Lexer II,1468)
versturtzen, sw.v.: stürzend umwenden, umstürzend ausgießen (Baufeld 86)
Die Beschreibung des Arbeitsablaufs erscheint umständlich; Ziel der Handlungen scheint zu sein, was der Redaktor von K auch in seiner Überschrift ausdrückt, dem frischen Kohl rasch den Geschmack von eingesäuertem Kohl zu verleihen.

fol. **28**^{r}: Beginn des fünften Teils; der Redaktor streicht den Wein aus dem Kapiteltitel. Was er als Untertitel verwendet, erscheint in W und So nach der Ordnungszahl für das erste Rezept; in P ist es dagegen wie hier der Überschrift zugeordnet.

<161> **[Essig aus sauren Trauben und altem Essig]**
Entspricht So V 1. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
heffenn: *hebel*, *hefe*, s.m.n.: Hefe (Lexer I,1199); hier ist der sich bei der Essigherstellung bildenden Bodensatz (Essigmutter) gemeint, die jeweils entfernt werden muß, um die Geschmacksbildung nicht zu beeinträchtigen.
Beschrieben wird die Herstellung von Essig auf der Basis von unreifen Weintrauben und altem Essig; vgl. dazu den Kommentar zu So V 1.

<162> **[Essig aus Wein]**
Entspricht So V 2. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Beschrieben wird die Herstellung von Essig auf der Basis von altem Wein.

<163> **[Essig aus Wein in einem alten Essigkrug]**
Entspricht So V 3. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
K steht in der Satzkonstruktion am Rezeptende P näher; beide leiten mit *biß* einen Temporalsatz ein, der sich an das Vorhergehende anschließt, während W und So mit *wer das* ein neues Satzgefüge beginnen, das auf das Folgende bezogen wird.
Beschrieben wird die Herstellung von Essig aus Wein mit Hilfe von Essigbakterien aus Essigresten in einem Krug.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

<164> **[Essig aus Wein und Sauerteig]**
Entspricht So V 4. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Der Säuerungsprozeß Wird mit Hilfe von Sauerteig ausgelöst.

<165> **[Essig aus Wein]**
entspricht So V 5. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
aber (gegen *wider* in W; P; So): Der Redaktor von K vermeidet die Wiederholung des *wider*; sollten stilistische Gründe dafür ausschlaggebend gewesen sein?

<166> **[Essig mit Sauerteig]**
Entspricht So V 6. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Beschrieben wird die Herstellung eines gewürzten Essigs aus Wein mit Hilfe von rohem Sauerteig.

<167> **Schnell Essig zu machen**
Entspricht So V 7. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Das Rezept belegt, daß der Bedarf nach schneller Herstellung von Lebensmitteln offenbar auch schon in der frühen Neuzeit bestand.

<168> **Essig mit auf Reisen zu nehmen**
Entspricht So V 8. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Wiederum verkürzt der Redaktor den umständlichen Einleitungssatz auf eine eingängige Überschrift.
winberkeren uß der hülsen In der kaltern (statt *die kern in der kelter Auß der weinber hulse* W; P): die Zusammensetzung *winberkeren* ist wortbildungsgeschichtlich interessant und läßt zugleich erneut die Tendenz des Redaktors zu größtmöglicher Straffung des Inhalts bei gleichzeitiger Präzision erkennen.
Das Rezept beschreibt ein Verfahren zum Dehydrieren von essighaltigem Traubenkernpulver, durch das bei Bedarf der Prozeß der Essigbildung rasch ausgelöst werden soll. Auch dieses Rezept belegt, daß bereits in der frühen Neuzeit ein Bedarf nach großer Verfügbarkeit kulinarisch wichtiger Produkte bestand. Vgl. auch Kommentar zu So V 8.

<169> **[Essig in Trockenform mit Hilfe von Brot]**
Entspricht So V 9. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Auch dieses Rezept trägt dem Bedürfnis Rechnung, trotz zunehmender Mobilität mit Grundzutaten des Essens überall versorgt zu sein.

<170> **[Essig in Trockenform mit Hilfe von Weinstein]**
Entspricht So V 10. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
langer pheffer → Kommentar zu So IV 25.
Ein weiteres Rezept für die rasche Produktion von Essig.

<171> **Ein Bieressig**
Entspricht So V 11. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

bierwirtz, s.f.: Die aus Malz nach wiederholtem Aufguß von heißem Wasser ausgezogene süße und klebrige Feuchtigkeit, ehe sie gehopft und Bier wird, auch bloß "Würze" genannt (DW II,2)
vffstossen, st.v.: aufstoßen, gären (DW I,752)
Essig, der aus Malz hergestellt wird, schmeckt milder als Weinessige.

<172> **Die Säure des Essigs durch einen Weidenholzspund bewahren**
Entspricht So V 12. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Zur adstringierenden Wirkung des Weidenholzes vgl. Kommentar zu So V 12.

<173> **Wein zur Kräftigung des kalten Magens**
Entspricht So V 13. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Zur Humoral- und Temperamentenlehre, die dem Rezept zugrunde liegt, vgl. den Kommentar zu So V 13.

<174> **Brombeerwein**
Entspricht So V 17. Zwischen dem vorhergehenden und diesem Rezept stehen in W, P und So drei weitere diätetische Rezepte.
quartel, *quarte*, *quartt*, s.n.f.: 1.Viertel; 2. Quart, vierter Teil eines größeren Maßes (Hohlmaß ca. 1-1,5 Liter); 3. Viertelunze (kleine Maßeinheit zur Ermittlung des Gewichts von Edelmetallen und Münzen im venezianische Gewichtssystem (Baufeld 186); hier wohl in der Bedeutung "Viertel" zu verstehen.
Auch am Ende dieses Rezepts wird wieder Auskunft über die diätetische Wirkung des Tranks gegeben, was erneut die enge Verflechtung von Kochkunst und Medizin unter Beweis stellt.

<175> **Zwiebelwein**
Entspricht So V 18. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Mit der Umstellung des Satzes *Auch die worme, die von den menschen gehen lebendig* sorgt der Redaktor von K erneut für eine stringente Formulierung, da er alle Sorten von Tieren, an denen man die Wirkung von rohem Knoblauch oder Zwiebeln ausprobieren kann, zusammen nennt und nicht - wie W, P und So - einen Teil davon erst später erwähnt.
driakel, *driaker*, *tiriaca*, *torian*, *dryakir*, *tyriak*, s.m.: Theriak (Mittelalterliches Allheilmittel aus vielen Bestandteilen. Gepulverte Pflanzenteile, z.B. Enzianwurzel, Osterluzeiwurzel, Lorbeeren, Wacholderbeeren, wurden mit Myrrhe und Honig zu einer Latwerge verarbeitet, der man beim Großen Theriak auch Opium und Schlangenfleisch beifügte) (Baufeld 57)
nessel würtz, s.f.: Adiantos (Lexer II,63); bei Marzell unter diesem Namen nicht verzeichnet; die Wurzel der Nessel (DW VII,619)
Der Redaktor streicht gegen Ende des Rezepts einen Satz, der das Konzept vom Körper impliziert, das der mittelalterlichen Medizin und damit auch der Diätetik zugrunde lag. In W, P und So steht nach *aller menschen zarter natur vnd gelider*: *vnd besunder des magen der ein fürst ist der gelider*. Darin kommt die Vorstellung vom Körper als Analogon zur Gesellschaft zum Ausdruck; vgl. dazu Kommentar zu So V 18.
Am Schluß dieses Rezepts wird explizit Bezug genommen auf die wissenschaftliche Medizin, nach deren Aussagen den Saucen eine Funktion als medizinische Nahrungsergänzung zukomme; vgl. dazu auch Rezept Nr. V 15. Aussagen wie die über die Bedeutung der Saucen für die Gesundheit belegen erneut den genetischen Zusammenhang zwischen der kulinarischen Re-

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

zeptliteratur und der Medizin, insbesondere der Diätetik. Vgl. dazu auch van Winter (1993), Jansen-Sieben (1994), Weiss-Adamson (1995).

<176> **Wermutwein**
Entspricht So V 19. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Hatte der Redaktor bislang auf vereinzelter lateinische Phrasen zurückgegriffen, so überträgt er nun ein ganzes Rezept (und im folgenden dann immer wieder größere Passagen eines Rezepts) ins Latinische. Das läßt den Schluß zu, daß es sich um eine Person handeln muß, die eine gründliche Ausbildung an einer Lateinschule genossen und wohl auch eine theologisches, juristisches oder medizinisches Studium absolviert hat.- Im Vergleich zu W, P und So ist das Rezept am Ende leicht verkürzt: Es fehlt der Hinweis auf den bitteren Geschmack des Wermuts, der Vergleich mit dem süßen Alant und die Qualifizierung der in sumpfigen Ländern lebenden Menschen als "sehr grimmig, stark und gesund", vgl. So V 19.
Zu den Einflüssen der Landschaft und vor allem der Luft auf die Gesundheit, wie sie unter den sechs *res non naturales* im Abschnitt *aer* behandelt werden, vgl. den Artikel "Res non naturales", in: LdM VII,751f.

<177> **[Nesselwein, Nesselessig]**
Entspricht So V 20. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
alün, *alaun*, *aland*, *alumen*, *alun*, *gallaun*, s.m.: Alaun, Kalium-Aluminum-Sulfat (Baufeld 6)
Ein rein medizinisches Rezept zur äußerlichen Anwendung.

<178> **Anzeichen eines kalten Magens**
Entspricht So V 21 und 23. Während in W und P nach dem ersten Anzeichen (dem blassen Teint) zunächst der Hinweis folgt, daß ein verschleimter, schlimmer Magen nur nach vorherigem Purgieren geheilt werden könne, fährt der Redaktor von K wiederum systemadäquater mit der Benennung der Anzeichen eines kalten Magens fort; daher faßt er So V 21 und 23 zusammen und übernimmt die Form der Aufzählung aus dem zweiten Text.
Zur Humorallehre und der schwarzen Galle als einem der vier Körpersäfte des Menschen vgl. den Kommentar zu So V 23; ausführlich dazu: Schönfeldt (1962), Schöner (1964), Klibansky, Panofsky, Saxl: Saturn und Mealncholie (1992). Vgl. auch die extrem verknappten Hinweise in So V 36.

<179> **Zeichen von unnatürlicher Hitze des Magens**
Entspricht So V 24. Die Beschreibung folgt in W und P auf die Vorhergehende.
Wiederum übersetzt der Redaktor die Überschrift und den zweiten Teil der medizinisch-diätetischen Beschreibung der Anzeichen eines zu heißen Magens ins Lateinische, wobei er die Angaben des deutschen Textes strafft.
Auch die Beschreibung des zu heißen Magens ist auf dem Hintergrund der Säftelehre zu verstehen, vgl. dazu den Kommentar zu So V 23 sowie die Angaben im Kommentar zu K 178.

<180> **Ernährung für einen zu kalten Magen**
Entspricht So V 25. Die Angaben folgen in W und P auf das Vorhergehende.
Der Redaktor reduziert die Sätze seiner Vorlage wiederum zu einer Aufzählung.
cibetur: wörtlich "wird ernährt"

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Zu *ampfer*, s.m.: Ampfer, Sauerampfer (Baufeld 8); *melde*, s.f.: Melde, Atriplex hortensis L. (Baufeld 168) und *lattuca*, s.m.,f., *lattich*, *lactuke*, *lactuca*: Lattich, Gartensalat, Lactuca sativa L. (Baufeld 157) vgl. Kommentar zu So V 25.
Die in diesem Rezept angegebenen Nahrungsmittel gelten nach gängigen Nahrungsmitteldiätetiken als kalt; sie werden daher als Gegenmittel gegen einen zu heißen Magen eingesetzt.

<181> **Pflaster gegen zu heißen Magen**
Entspricht So V 26. Das Rezept folgt in W und P auf das Vorhergehende.
huß würtz, s. f.: Hauswurz, Sempervivum tectorum L. (Baufeld 123)
wütscherling, s. m.: Name verschiedener Doldengewächse, insbesondere für cicuta virosa L. und conium maculatum. L. (DW XIV,II,2550f.); Wasserschierling (Marzell 1, 999-1004) bzw. Echter Schierling (Marzell 1, 1118-1124); der Name dieses Krauts fehlt in So.
ibsch, s.m., *eibisch*, *ewisch*, *ibisch*, *ybisch*: Echter Eibisch, Althaea officinalis L. (Baufeld 63)
Zur diätetischen Bewertung der angegebenen Kräuter vgl. Kommentar zu So V 26.

<182> **Einen kalten Magen zu kurieren**
Entspricht So V 27. Das Rezept folgt in W und P auf das Vorhergehende.
Am Rezepteingang kürzt der Redaktor erneut zugunsten einer ins Lateinische übertragenen Überschrift. Innerhalb des Rezepts verwandelt er an einer Stelle (*Hüt dich, dy wil du er bruchest, fur kalter spiese*) einen vorgestellten in einen eingeschobenen Nebensatz, konstruiert also komplexer als die Vorlage.
galgan,: Galgant → Glossar
ceodar: curcuma zedoaria, Zitwer → Glossar s.v. *zittwer*
langen pfäfer: Langer Pfeffer → Glossar
granum pararadisi: *paris korn*, *paradiskörner*, *barerskörner*, pl.: Paradieskörner, Kardamom (Samen von Amomum malegueta Roscoe) (Baufeld 22)
confect, s.n.: 1. Süßigkeit, eine Art kandierter Früchte, Zuckerbackwerk (kein Konfekt im heutigen Sinne); 2. eine Latwerge aus mehreren Drogen und Zucker oder süßem Saft (Baufeld 148); hier ist letzteres gemeint.
Das hier beschriebene Konfekt ist ein typisches Beispiel für die Verwendung von Gewürzen zu medizinischen Zwecken. Die dafür verwendeten Kräuter und Gewürze gelten im Sinne der Humorallehre überwiegend als warm bzw. heiß. Dagegen werden die Fische, von denen abgeraten wird, als in hohem Grade feucht und kalt betrachtet. Kennzeichnend für die medizinische Funktion des Konfektrezepts sind wiederum die genauen Mengenangaben und die präzisen Vorschriften zur Einnahme.

<183> **Für das gleiche**, das heißt für einen kalten Magen
Entspricht So V 28. Das Rezept folgt in W und P auf das Vorhergehende.
Zu Beginn des Rezepts vereinfacht der Redaktor die zweigeteilte Anweisung zu einer einzigen Aufzählung; da Mengenangaben fehlen, ergibt sich für die Umsetzung des Rezepts keine Veränderung.
Bÿbenelle, *Bibennelle*: Pimpernell → Glossar
Cedoar, *zittwer*: Zitwer → Glossar
Erneut werden Zusammenstellungen von Gewürzen und Kräutern ihrer diätetischen Wirkung wegen genannt, allerdings fungieren hier, anders als in K 182, die Gewürze als pulverisierte

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Beigabe zum Essen bzw. als Basis für diätetisch wirksame Saucen. Zum Verweis auf die diätetische Funktion von Saucen vgl. auch K 175, dort jedoch mit Verweis auf medizinische Autoritäten.

<184> **Eine appetitanregende Sauce**
Entspricht So V 31. Zwischen diesem und dem Rezept, das in W, P und So dem in K vorhergehenden entspricht, stehen in W, P und So zwei weitere Rezepte, die in K fehlen.
Erneut verkürzt der Redaktor den einleitenden Satz zu einer Überschrift, die er zudem ins Lateinische übersetzt.
Das Rezept für diese Sauce, die den Appetit anregen soll, belegt wiederum, daß die Grenze zwischen kulinarischen und medizinischen Rezepten fließend ist.

<185> **[Prinzip der Mäßigung gilt auch für das Essen und Trinken]**
Entspricht So V 32. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
Wiederum übersetzt der Redaktor leicht kürzend ins Lateinische.
causat: sg., wird mit Plural wiedergegeben, weil *cibus* und *potus* in der Formel "Speise und Trank" sich nur sehr unelegant mit einem Singular verbinden ließe.
Das Prinzip der Mäßigung, seit der Antike eine der Kardinaltugenden, wird hier übertragen auf das Verhalten beim Essen und Trinken. Darin manifestiert sich die im Mittelalter gängige Auffassung, daß ethische Prinzipien die gesamte Lebensführung lenken sollten.

<186> **[Gefahren für den Magen]**
Entspricht So V 33. Das Rezept folgt in W und P dem Vorhergehenden.
actu vel natüra: *actu* bezieht sich auf die Zubereitung der Speisen: werden sie zu heiß gegessen oder - wie in der deutschen Fassung eigens hervorgehoben - sind sie gar angebrannt, so schaden sie dem Magen. Dasselbe gilt analog für zu kalt verzehrte Speisen und Getränke. Mit *natüra* wird auf die den Lebensmitteln nach den Kategorien der Humoralpathologie von Natur aus eignenden Primärqualitäten angespielt.
ledit: sg., wird mit Plural wiedergegeben, weil *cibus* und *potus* in der Formel "Speise und Trank" sich nur sehr unelegant mit einem Singular verbinden ließe.
Auch dem hier formulierten Grundsatz liegt - bezogen auf das Würzen und die Art des Garens bzw. die Zuschreibung der Primärqualitäten - das Prinzip der Ausgewogenheit und der Mäßigung zugrunde.

<187> **[Über das Purgieren]**
Entspricht So V 35.
purgieren, sw.v.: 1. reinigen, läutern; 2. die Verdauung durch Abführmittel befördern (Baufeld 44f.).
Zu den Methoden des Purgierens und seiner Begründung vgl. Kommentar zu So V 35.

<188> **[Verweis auf Medizinbücher]**
Fehlt So; fehlt W und P.
Der Verweis auf die Medizinbücher, aus denen an weitere Informationen über die Behandlung des Magens zu beziehen seien, könnte darauf hindeuten, daß wir mit dem Redaktor einen Arzt oder zumindest medizinisch gebildeten und interessierten Laien vor uns haben.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

In K (im Vergleich zu W, P und So) weggelassen ist die abschließende kurze Einführung in die Grundlagen der Humoralpathologie.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

4. Die “Küchenmeisterei”-Handschriften - Gesamtkommentar

4.1. Überlieferungszusammenhang der Solothurner und der Kölner Handschrift der “Küchenmeisterei” mit den Drucken von Wagner und Petri

Die Solothurner Handschrift 490 (i.F. *So*) steht in einem bisher nicht schlüssig aufgeklärten Überlieferungszusammenhang mit dem ersten gedruckten deutschsprachigen Kochbuch, der “Küchenmeisterei” (i.F. *KM*)[1]. Der erste Druck der “Küchenmeisterei” erschien am 10. November 1485 bei Peter Wagner in Nürnberg, es folgten ein weiterer Druck 1486 sowie ein undatierter Druck, der um 1486 erschienen sein muß, denn der ebenfalls um 1486 herausgegebene Druck von Johann Petri aus Augsburg (i.F. *P*) hat die 2. oder 3. Auflage des Wagner-Drucks zur Vorlage[2]. Wohl angespornt durch die um 1487 bei Peter Schöffer in Mainz erschienene verbesserte Ausgabe, in der Druckfehler aus der 2. und 3. Auflage des Wagner-Drucks beseitigt worden waren und die im März 1487 von Peter Drach in Mainz nachgedruckt wurde, gab Wagner um 1490 ebenfalls eine korrigierte Ausgabe seines Drucks heraus. Von dieser insgesamt 7. Ausgabe der KM, die mit einem Titelholzschnitt versehen ist und damit den Beginn der Kochbuchillustration markiert, sind fünf erhaltene Exemplare bekannt. Eines davon, nämlich das in der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel aufbewahrte Exemplar, liegt dem Faksimile von Wegener zugrunde[3]; dieses wird, nicht zuletzt aufgrund der insgesamt hohen Übereinstimmung aller Wagner-Drucke, für den folgenden Vergleich der Handschriften mit den Drukken herangezogen[4].

Nähere Einsichten in das Verhältnis der Solothurner Handschrift und der Handschrift GB 4° 27 aus dem Historischen Archiv der Stadt Köln (i. F. *K*) zu den Drucken lassen sich durch einen Vergleich jener Passagen gewinnen, in denen die Handschriften und die Drucke Unterschiede bzw. Übereinstimmungen aufweisen. Dabei fällt zunächst auf, daß So sich durch eine größere Nähe zu W als zu P auszeichnet: So und W teilen vor allem die Durchnumerierung der Rezepte innerhalb der fünf Kapitel; allerdings unterläuft dem Schreiber von So mehrfach der Fehler, über den Beginn eines neuen Kapitels hinaus weiterzuzählen (vgl. dazu den Apparat der Edition von So). K und P haben keine Rezeptnumerierung.

1 Vgl. dazu Trude Ehlert: Handschriftliche Vorläufer der 'Küchenmeisterei' und ihr Verhältnis zu den Drucken: der Codex S 490 der Zentralbibliothek Solothurn und die Handschrift G.B. 4° 27 des Stadtarchivs Köln. In: De consolatione philologiae. Studies in Honor of Evelyn Firchow. Ed. by Anna Grotans, Heinrich Beck, and Anton Schwob. Göppingen 2000 (= GAG 682,I,II), Bd. I, S. 41-65.

2 Vgl. Küchenmeisterei. In Nürnberg von Peter Wagner um 1490 gedruckt. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel, eingeleitet von Hans Wegener, Leipzig 1939 (= Veröffentlichungen d. Gesellschaft für Typenkunde des XV. Jahrhunderts B III), S. 22: Wegener belegt dies unter Hinweis darauf, daß beim Neusatz von Wagners Druck auf Blatt 1a, Z. 29/30 ein Fehler entstand: aus *knodlein von fleisch. und kuchlein von wildpret* wurde *knodlein von fleysch. Und auch von kuchlein und von wilpret*; diesen in Wagners 2. und 3. Auflage vorhandenen Fehler hat Petri in seiner Ausgabe übernommen.

3 Vgl. Wegener: Küchenmeisterei; zur Abfolge der Drucke im 15. Jahrhundert bes. S. 21-23.

4 Zu weiteren Drucken vgl. Mary Ella Milham: Addenda to the History of ‘Küchenmeisterei’. In: Gutenberg-Jahrbuch 1972, S. 110-116.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Auf fol. 7^{v} bietet So in Rezept II 14 die Lesart *Die ander küchlin von der lung die mach also: das hertz vnd miltz wol gehackt vnd mit den hertenn eiern wol gestostosen* [!] *in einem múrsing vnd* ***grieben vnd leckůchenn darunder***. W (fol. B III^{v}) druckt *Die andernn kuchlein von der lungen die mach also, das hertz vnd miltz wol gehackt vnd mit herten ayren wol gestossen in einem morsser vnd* ***geriben leckuchen darunter***. P (fol. B VI^{v}) bietet: *Dy andern kuchlein von der lungen dy mach also. Das hertz vnd miltz wol gehackt vnd mit herten ayern wol gestossen in einem morser vnd* ***letzelten darunter geriben***. Die Solothurner Handschrift interpretiert *grieben* oder *griben* der Vorlage als *grieben*, "Rückstand beim Ausschmelzen von Speck", und faßt diese als Zutat neben den Lebkuchen auf. Demgegenüber versteht der Wagner-Druck das Wort als Partizip Präteritum der Verbs *rîben* "reiben", was in Verbindung mit Lebkuchen sehr plausibel ist. Petri stellt das Partizip um, so daß es die Funktion einer Handlungsanweisung übernimmt[5], und ersetzt das gemeinoberdeutsche Wort *leckuchen* durch den bairischen Ausdruck *letzelten*. Aus dieser Variante läßt sich allerdings kein sicheres Indiz für ein Abhängigkeitsverhältnis gewinnen, es läßt sich also nicht rekonstruieren, ob So oder W eine Vorlage mißdeutet haben oder ob eine von beiden Varianten Ausgangspunkt der anderen war.

Folgende Fehler in So, die W und P nicht aufweisen, sowie Passagen, in denen W und P gemeinsam über So hinausgehenden Mehrtext bieten, legen indes den Schluß nahe, daß So trotz ihrer ansonsten großen textlichen Nähe zum Wagner-Druck nicht dessen Vorlage gewesen sein kann: *tateln kern oder blumen* (So I 53); Wagner- und Petri-Druck haben *tateln, kornblumen* (W: A VII^{v}; P: B II^{r}), was bestätigt wird durch K: *Dattel, kornblőmen* (K 45); *vnuergult* (So I 53) steht gegen *vnd vergůlt* (W A VIII^{r}; P B II^{r}), *vnd vergoldet* (K 45). *ein* [lies: *er*] *gewint denn stein* (So V 34, fol. 29^{v}); der Wagner-Druck hat dagegen: *er gewint die schnoppe oder gewint den stein oder er hat in gereit* (fol. D V^{v}, Z. 1f.); Petri druckt: *er gewynt die struche oder den stein oder hat in gereyt* (fol. D VII^{r}). Der Schluß des ins Lateinische überwechselnden diätetischen Rezepts So V 29 (fol. 29^{r}) ist in So nicht erhalten, wird aber von beiden Drucken geboten. Das ist ein weiterer Beleg dafür, daß So nicht unmittelbare Vorlage der Drucke sein kann[6]. Auch in der Passage über die Primärqualitäten der Elemente stehen W und P gemeinsam gegen So, was es unwahrscheinlich macht, daß So als Vorlage von W fungiert haben kann: Die Solothurner Handschrift gibt die Primärqualitäten in dieser Reihung wieder: *heisß, trucken, kalt vnd fúchte* (fol. 30^{r}); dagegen reihen W und P *heys. kalt. trucken. feůcht* (fol. D VI^{v} bzw. D VII^{v}).

Fehlerhafte Übernahme der Vorlage, wo die Drucke Wagners und Petris das Richtige bieten, zeigt So ebenfalls fol. 7^{v}, Rezept II 13 (App.): ***schlach*** *küchlin darus gemacht* (*flache* P [fol. B

5 Zur Syntax in mittelalterlichen Kochrezepten vgl. Trude Ehlert: "*Nehmet ein junges Hun, ertrănckets mit Essig*". Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Hrsg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert, Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen 1987, S. 261-276.

6 Hingegen kann die Tatsache, daß in So am Anfang 31 Rezepte fehlen, nicht als Argument gegen die Priorität von So herangezogen werden, weil nicht klar ist, wann dieser Verlust eingetreten ist.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

VI^{v}]; W [fol. B III^{v}]); 8^{r}, Rezept II 15 (App.): *ein dune* ***farben*** *teiglin* (***strauben*** P [fol. B VI^{v}]; W (fol. B IIII^{r})]; 18^{r}, Rezept III 31: *strich die fúlle wol darin* (*fúlle in die opffel vnd truck disse fúl wol darein* W [fol. C III^{r}]; P [fol. C VI^{r}]) - auch hier hat der Schreiber von So wohl aufgrund von Augensprung eine Zeile ausgelassen. Auslassungen zeigt die Solothurner Handschrift verschiedentlich gegen beide Drucke: *ist ein salse, damit ist gût zû essenn alle kost, So der gebrest vnd sterbett vmb gatt* (So fol. 27^{v}, Rezept V 19) gegen *ist ein salssen damit ist gut zu essen alle kost* ***von fleisch vnd fisch zu der zeit*** *so der gebrech oder sterb vmb get* (W fol. D III^{v}f.; P fol. D V^{v}); *...das die richenn lútt wermût win sieden vnd machennt* (So fol. 27^{v}, Rezept V 19) gegen *das die riechen leůt wermut wein sieden vnd machen* ***in also gemeinlich als wir olant wein hie syeden am herbst*** (W fol. D IIII^{r}; P fol. D V^{v}).

Die Solothurner Handschrift kann demnach als nicht fehlerfreie Abschrift angesehen werden, die entweder mit W auf eine gemeinsame Vorstufe zurückgeht oder eventuell oder sogar selbst auf W zurückgriff.

Daß der Petri-Druck und So gemeinsame Fehler gegen den Wagner-Druck haben können, belegt fol. 1^{v}, Rezept I 41, wo So und Petri *seltzame* haben, während Wagner richtig *saltze* bietet. Doch hat gelegentlich auch Petri mit So das Richtige gegen den Wagner-Druck: fol. 2^{r} (Rezept I 42) *bis du ire bedarfft*; *du ire be* fehlt W fol. VI^{v}, Z. 33, fol. VII^{r}, Z. 1.

Einige Fehler in So lassen darauf schließen, daß sie aus einer diphthongierenden Vorlage abgeschrieben worden sein könnte: *knopf fleisch* (So II 5, fol. 5^{v}; *knopflein* [W] *knopflach* [P]); der Fehler deutet auf eine Vorlage hin, in der das Diminutivsuffix *-lîn* diphthongiert war. Auch in Rezept III 41 findet sich ein Hinweis darauf, daß die Vorlage von So bereits diphthongierte Formen aufwies: Dort steht *einteil essich*, wo die beiden Frühdrucke *eytel essig* “, ausschließlich Essig”, haben; dem Usus der Schreibsprache der Solothurner Handschrift nach wäre *itel* zu erwarten; der Fehler könnte ein Indiz dafür sein, daß So aus einer diphthongierten Vorlage abschrieb und *eitel* bzw. *eytel* als Fehlschreibung für *ein teil* mißverstand. Nicht völlig auszuschließen ist, daß in W (oder einem der Vorgängerdrucke Wagners) diese Vorlage zu sehen ist. - In den Rezepten III 30 und IV 6 setzt So *sufer* für *saur* (“sauer”) der Kölner Handschrift und der Frühdrucke; auch dieser Fehler von So scheint auf einen Diphthong der Vorlage zurückzugehen, den der Schreiber von So nicht richtig aufgelöst hat.

Die Kölner Handschrift GB 4° 27 zeichnet sich durch eine Vielzahl von geringfügigen Umformulierungen sowie einige Umstellungen von Rezepten im Vergleich zu W und P aus; zudem fehlen ihr außer der Vorrede auch 13 der in So überlieferten Rezepte sowie die diätetischen und humoralpathologischen Erläuterungen am Schluß. Sie kann schon aus diesen Gründen nicht Vorlage eines oder mehrerer der Drucke gewesen sein.

In einer ganzen Anzahl von Fällen steht die Kölner Handschrift textlich näher an P als an W:

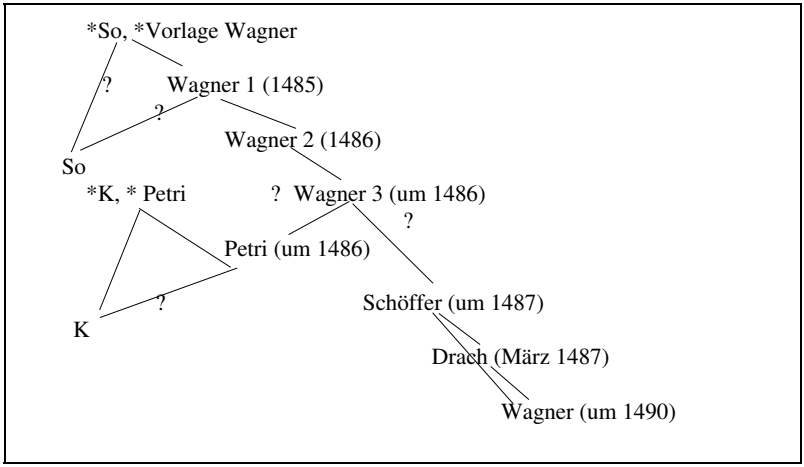
- *kesepor* (K 32), *kesper* (P) gegen *keskorb* (So I 41, W)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

- *gereds vnd wirt gerecht* (K 57); *geret wol vnd ist gerecht* (P); *gereth es wol* (W)
- *ists gut vnd gerecht* (K 86) mit P; *gut* So (III 1) mit W
- *die back besonder* (K 93) mit P; *die hack besunder* So (III 7) mit W
- *fulle gestalt* (K 102) mit P; *ful* So (III 15) mit W
- *phan müß* (K 108); *pannmus* P; gegen *baumnt̃ß* W und *bonnus* So
- *eichen bleder, win bletter oder lÿnden* (K 109) mit P; *aichen pleter ader linden pleter* So; W
- *wiedlecht* (K 115, fol. 22^{r}, Z. 26); *weit seicht* (P), wobei die s-longa <ſ> so auf der zweiten Linie steht, daß sie von einem Abschreiber mit <l> verwechselt worden sein könnte; W: *weite seichte*
- *stois win vnd brod* (K 145), *stos wein vnd prot* (P) gegen *stoß wol vnd brot* W; Wein als Zutat fehlt in W.
- *gutem süren* (K 175) mit P gegen *gutem* in W; So
- *madigem kese* (K 182) mit P gegen *alten madigen kesen* (Plural) W; So

Dieser Befund könnte einerseits bedeuten, daß K und P auf eine gemeinsame Vorlage zurückgehen, die nicht identisch war mit der Vorlage von So und W; er schließt andererseits die Möglichkeit nicht aus, daß K eine Abschrift von P sein könnte.

Aufgrund der geschilderten Verhältnisse läßt sich folgendes Stemma postulieren:



9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

4.2. Abweichungen der Handschriften von den Drucken

Im Vergleich zu den Drucken sind beide Handschriften lückenhaft: Der Solothuner Handschrift fehlen am Anfang 31 Rezepte und ein halbes, sie endet mitten im Abschnitt über die richtige Lebensführung. Der Kölner Handschrift fehlen die Vorrede, eine Reihe von Rezepten, die ausgelassen wurden, sowie umfangreiche Teile aus dem abschließenden Abschnitt über die richtige Lebensführung.

Anlage bzw. Überlieferungszustand der Handschriften bringt es mit sich, daß beide nicht über die Vorrede verfügen, mit welcher die Drucker ihr Werk anpreisen, die potentiellen Leser durch captatio benevolentiae und den Hinweis auf die Qualität der Rezepte vom Wert des Buches zu überzeugen versuchen. Und als Rezipienten sprechen sie Köche an: Das vorliegende Buch eröffne ihnen die Zubereitungsweisen von mancherlei Speisen, wie sie nicht nur Fürsten und geistlichen und weltlichen Herren, sondern auch *dem gemeinen man* vorgesetzt werden könnten, *das es den kochen gar nůtz wer zu wissen*[7]. Das Kochbuch wird zur moralischen Anstalt, wenn der Herausgeber mahnt, daß der Koch nur dann wie ein Arzt wirken könne, wenn der Mensch *solche speiße vnd getranck nit vberflůssige sunder sich des ordenlichen vnnd zu rechter zeit gebraucht*. Zur Unterstützung solch *ordenlichen* Gebrauchs sei das Buch in fünf Kapitel unterteilt und werde mit einer Unterweisung abgeschlossen, *wie sich ein yeglich mensch in seynem regiment mit essen vnd trincken auch andern sachen wesenlich vnd gebůrlich halten sol, wen solches odenlichs messigs leben mit einem einem regiment vor erklert dem menschen vil nůtzer vnd fruchtberlicher ist gesuntheit seinßleibs damit zu behalten den alle zeitliche erzney.*[8] Der Ordnung des Buches wird also eine heilsame Wirkung auf die Lebensführung des Menschen zugesprochen.

In der Tat ist die "Küchenmeisterei" das erste Kochbuch in deutscher Sprache, das seine Rezepte ausdrücklich nach Themengruppen zusammenstellt und diese Gruppen mit Überschriften versieht. Die Art der Gliederung kommt dem modernen Leser indes zunächst merkwürdig vor, weil sie ungewohnten Ordnungskriterien gehorcht. In der "Küchenmeisterei" sind die Rezepte nicht nach der Abfolge der Mahlzeit angeordnet, wie es heute in den meisten Kochbüchern geschieht, sondern erstes Gliederungskriterium ist die liturgische Zeit: Die ersten beiden Kapitel bieten Fasten- und Fleischspeisen an, richten ihr Angebot also nach einem Grundbedürfnis der Lebensführung mittelalterlicher Christen. Da das Jahr zu etwa einem Drittel aus Fastentagen bestand, war die Unterscheidung in Fasten- und Fleischspeisen eine der wichtigsten Vorausset-

7 Zitate aus W, fol. 0 I^{v}

8 ..."wie sich ein jeder Mensch in seiner Herrschaft über sich selbst mit Essen und Trinken und auch mit anderen Dingen ordentlich und wie es ihm angemessen ist, verhalten soll, denn eine solche geordnete und maßvolle Lebensführung in der vorgenannten Ordnung ist dem Menschen viel nützlicher und fruchtbringender, um die Gesundheit seines Leibes zu erhalten, als alle Arznei dieser Welt."

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

zungen für eine in christlichem Sinne geordnete Lebensführung. Das dritte Kapitel beschäftigt sich mit Eierspeisen und musartigen Gerichten, die zu einem Teil auch als Fastenspeisen zubereitet werden können (vgl. etwa den Hinweis in So II 36). Das vierte Kapitel belehrt über die Herstellung von Saucen und Latwergen, und der Redaktor wird nicht müde, immer wieder die gesundheitsfördende Funktion sowohl der Saucen als auch der Kräuterkonfekte zu betonen. Das fünfte Kapitel bietet Rezepte zur Essigherstellung; es ist in seiner Wichtigkeit nicht zu unterschätzen, weil Essig eine der häufigsten Zutaten in der mittelalterlichen Küche war.

Die Funktion der Vorrede in den Drucken dürfte die eines Wasch- und Werbezettels gewesen sein; dennoch verrät sie viel über das Lebenskonzept, das mit dem Kochbuch vermittelt werden soll. Wenn diese Vorrede in den Handschriften fehlt, muß das nicht unbedingt deren Unvollständigkeit geschuldet sein: Die Handschriften waren nicht auf Werbestrategien zwecks Auflagensteigerung angewiesen, sie brauchten ihren Inhalt weder anzupreisen noch zu erläutern. Denkbar ist also, daß das Fehlen der Vorrede medienbedingt ist.

Die Anordnung der Rezepte nach bestimmten sachlichen Kriterien erhöhte auch den praktischen Nutzen des Buchs, zumal wenn sie, wie im Wagner-Druck, numeriert waren und ein alphabetisches Register mit Hilfe dieser Rezeptnummern das rasche Auffinden der Rezepte ermöglichte. Die Frage ist allerdings: Gab es eine handschriftliche Vorlage, die Peter Wagner eben deshalb zum Druck brachte, weil sie die Rezepte in einer sinnvollen Ordnung darbot? Oder war es Peter Wagner, der für seinen ersten Druck dieses Ordnungsprinzip konzipierte? Diese Frage muß offen bleiben, solange nicht geklärt werden kann, ob einer der Solothurner Handschrift sehr nahestehenden handschiftlichen Quelle gegenüber den Wagner-Drucken die Priorität gebührt.

4.3. Besonderheiten der "Küchenmeisterei" im Vergleich zur übrigen handschriftlichen Kochrezepttradition

Die Rezepte der "Küchenmeisterei"-Tradition sind überraschend wenig durch Parallelüberlieferungen mit den großen Kochbuch-Familien des Spätmittelalters verbunden[9], unterscheiden sich durch die Art der Gerichte aber nicht grundsätzlich davon. Auffallend häufig finden sich allerdings diätetische Hinweise, Bezugnahmen auf die Humoralpathologie und die Temperamentenlehre. In kaum einer Handschrift wird die enge Verflechtung von Kochkunst und medizinischer Diätetik so explizit gemacht. Obgleich aber in der Theorie immer wieder auf die Möglichkeit verwiesen wird, Speisen durch die Beigabe von Gewürzen zu temperieren, enthalten die meisten Rezepte nur sehr ungenaue Angaben über die erforderlichen Gewürze. Nur bei den

9 Vgl. zu den Verwandtschaftsverhältnissen zwischen deutschsprachigen Kochbuhhandschriften Marianne Honold: Studie zur Funktionsgeschichte der spätmittelalterlichen deutschsprachigen Kochrezepthandschriften. Würzburg 2005 (= Würzburger medizinhistorische Forschungen 87).

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Latwergen werden nicht nur die Inhaltstoffe genau aufgelistet, sondern es werden auch außerordentlich präzise Mengenangaben genannt, während im übrigen die für spätmittelalterliche Kochbücher typische Ungenauigkeit bei den Maßangaben herrscht. Daher kann zum Abschluß eines Rezepts auch der Satz stehen: *ob du die maß recht kanst treffen, So bistu ein gůter koch*. (So III 19, fol. 14^{v}; "Wenn du das Maß richtig treffen kannst, dann bist du ein guter Koch."). Das indiziert zugleich, daß dieses Kochbuch sich nicht an den Anfänger richtet, sondern an den bereits initiierte Koch, an denjenigen, der das richtige Maß schon kennt.

In den Rezepten der "Küchenmeisterei" wird auffallend oft das Salzen der Speisen gefordert[10], während in vielen anderen handschriftlichen Kochrezepten vor dem Versalzen gewarnt wird. Warnungen vor dem Versalzen sind zwar auch hier zu verzeichnen[11]; auch wird gelegentlich ausdrücklich verlangt, die Speise ohne Salz zuzubereiten[12]; auch gibt es Rezepte, in denen explizit geringe Mengen von Salz appliziert werden sollen[13]. Es überwiegen aber doch bei weitem die ausdrücklichen Hinweise zum Verwenden von Salz.

4.4. Vergleich der Solothurner mit der Kölner Handschrift

Betrachtet man die Handschriften So und K nebeneinander, so fallen die Eingriffe, die de Redaktor von K vornimmt, sogleich in Auge: In K fehlt nicht nur die Numerierung der Rezepte; K verfügt in der Regel über völlig andere Rezepteingänge als W, P und So. Während So in Übereinstimmung mit den Drucken in einem formelhaften, oft konditionalen Eingangssatz zunächst die Rezeptzielsetzung nennt[14], bringt K die Rezeptbezeichnung in einer Überschriftenzeile unter, die syntaktisch meist nicht mit dem Rezepttext verbunden ist[15]. Erreicht wird durch dir Umformulierung eine Straffung des Textes. Der Redaktor neigt zudem zu asyndetischem Satzbau: In zahllosen Fällen streicht er die Konjunktion *vnd*, was ebenfalls zu größerer Kürze der einzelnen Rezepttexte beiträgt. Mehrfach greift er auch in die Anordnung der Formulierung der einzelnen Arbeitsschritte ein oder kürzt und strafft die Anweisungen; immer führt das zu größerer

10 In K sind 88 Aufforderungen zu verzeichnen, die Gerichte zu salzen.

11 In K neunmal, und zwar in den Rezepten <26>, <42 >, <51>, <58>, <66>, <69>, <99>, <107> sowie als diätetischer Hinweis in <186>.

12 So in den Rezepten K <57>, <63>, <68>, <123>.

13 Etwas, wenig oder nicht viel Salz soll sieben Gerichten beigegeben werden: K <6>, <67>, <100>, <111>, <128>, <150>, <154>.

14 Z.B. So I 60: *Item: wiltu machenn ein mel pfäfferlin Behendig, so bren ein mel in einem schmaltz, nit zů fast; temperier es mit win, gelb es vnd würtz es ab.*

15 Z.B. K 53: ***Ein Mehel pheffer*** *behendlichen/ Bürne ein mehil In einem Smaltz, nit zcu fast, Temperere iß mit win, Gilb vnd wurtz iß ab.*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Stringenz der geschilderten Ablaufs[16]. In der Kölner Handschrift war also nicht nur ein Abschreiber am Werk, sondern ein Redaktor hat planmäßige seine Vorlage bearbeitet.

Die vorliegende Ausgabe bietet die Möglichkeit, die "Küchenmeisterei" als ein *work in progress* zu beobachten, die Auswirkungen des Medienwechsels auf die Textgestalt zu untersuchen und ein Kochbuch in seinen unterschiedlichen Fassungen als kulturhistorisch hochinteressanten Zeitzeugen zu analysieren.

16 Vgl. etwa K 103, K125, K 138, K 168, K175, K 179 und die Kommentar dazu.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

5. Glossar

Im Glossar wird eine Erklärung ungewöhnlicher und schwer verständlicher Wörter geboten. Dabei werden die Lemmata nicht normalisiert, sondern in der Schreibweise der Handschriften angeführt, um den des Mittelhochdeutschen bzw. des Frühneuhochdeutschen nicht kundigen Lesern und Leserinnen der Edition das Auffinden zu erleichtern. In eckigen Klammern werden die Belegstellen angegeben (in alphabetischer Abfolge der Handschriften), danach folgen die in den Wörterbüchern verzeichneten Formen, anschließend die Interpretamente sowie die Angabe der Fundstellen in den Wörterbüchern. Weichen die Lexeme in den beiden Handschriften so von einander ab, daß sie nicht an derselben Stelle des Alphabets gesucht werden können, wird auch die abweichende Form aufgeführt und unter ihr mit einem Pfeil (→) auf den Wortartikel verwiesen.

A

abstosen [K 135; So IV 2], *abstoßen*, st.v. : 1. etwas zerstoßen oder stoßend durcharbeiten; 2. abstechen (Hopf 5)

agras, *agresß* [K 135; So III 37; IV 2], *agraz*, s.m.: eine Art saurer Brühe aus unreifem Obst, besonders Weinbeeren (Baufeld 5); zur Definition vgl. auch das Rezept So IV 2!

allün, *allan* [K 177; So V 20], *alaun*, *aland*, *alumen*, *alun*, *gallaun*, s.m.: Alaun, Kalium-Aluminum-Sulfat (Baufeld 6)

allant [K 158; So IV 25; V 15], *alant*, *olant*, s.m.: Alant, Helmenkraut, Glockenwurz, Inula helenium L. (Baufeld 6)

ampfer [K 180; So V 25], s.m.: Ampfer, Sauerampfer (Baufeld 8)

anstos [K 114; So III 25], s.m.: zum Feuersetzen aufgeschichteter Holzstoß (Hopf 10); das Anzünden (Baufeld 11), Entfachen des Herdfeuers

B, P

paris korn, *granum paradisi* [K 182; So V 27], *paradiskörner*, *barerskörner*, pl.: Paradieskörner, Kardamom (Samen von Amomum malegueta Roscoe) (Baufeld 22)

beleibt → *gelebt*

bement → *deyment*

benetkol, *benÿt kol* [K 159; So IV 26], s. m: Spinat (Wegener 19)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

bewert [So III 33], Part.Prät. zu *bewæren*, sw.v.: als wahr dartun; als wirklich dartun, erproben (Lexer I,252; Hopf 27)

pfäffer, langer [K 158; 166; 182 (*piper longum*); So IV 25; V 6; 27]: *langer pfeffer*, s.m.: Früchte von Piper longum L. (Baufeld 32). Es fällt auf, daß Langer Pfeffer nur für die Herstellung von Arzneien und von Essig, nicht aber zum Würzen anderer Gerichte verlangt wird.

pfefferkut [K 134; So IV 1], s.n.: bezeichnet eine Vielzahl von Pflanzen: Artemisia dracunculus (Estragon); Asarum europaeum (Haselwurz, deren Wurzelstock pfefferähnlich riecht und schmeckt); Dictamnus albus (Diptam; u.a. bei Konrad von Megenberg als Pfefferkraut bezeichnet); Lepidium latifolium (Pfefferkraut, möglicherweise die bei Hildegard von Bingen als Pfefferkraut bezeichnete Pflanze); Polygonum hydropiper (Wasserpfeffer); Satureja hortensis (Bohnenkraut; möglicherweise die bei Hildegard von Bingen als Pfefferkraut bezeichnete Pflanze); vgl. Marzell 5,412; 1,428; 457-460; 2,122-126; 3,924-930; 4,124-127. Welche Pflanze mit der Bezeichnung Pfefferkraut hier gemeint ist, läßt sich jedoch leider nicht mit Sicherheit ermitteln. Siehe auch Kommentar zu So IV 1.

pfeffer pfanne [K 47; 51; So I 55; 58], s.f.: Blechsieb in Form einer Pfanne (Hopf 28) zum Durchseihen des Pfeffers oder einer Brühe, wobei die Pfefferkörner und ähnliche Gewürze zurückbleiben (DW VII,1638f.).

pheffer tüch, *pfeffer tûch* [K 62; 65; So II 4; 7], s.n.: 1. mit Pfeffer getränktes Tuch, zum Würzen verwendet; 2. Seihtuch aus grobem Gewebe (Hopf 28)

bibennellen, *bÿbenelle* [K 183; So V 28], *bibernell*, *pipenelle*, s.f.: Bibernelle, Pimpinelle, Pimpernell (frz. angelehnt an Biber), Pimpinella saxifraga L. (Baufeld 34)

bicken [K 77; So II 19], sw.v.: (einen Spieß) anrauhen bzw. kleine Löcher oder Kerben hineinhauen (Hopf 29)

bierwirtz, *bir wúrtz* [K 171; So V 11], s.f.: die aus Malz nach wiederholtem Aufguß von heißem Wasser ausgezogene süße und klebrige Feuchtigkeit, ehe sie gehopft und Bier wird, auch bloß 'Würze' genannt (DW II,2)

biuteln [K 137; So IV 4], *beuteln*, sw.v.: (durch den Beutel) schütteln, durchsieben (Hopf 27)

blat [K 89 passim; So III 4; 5; 6 passim], s.n.: dünner Eierkuchen oder dünn ausgerollter Teig (Hopf 31)

poleÿ, *bolei* [K 135; 149; So IV 2], s.m.: Flöhkraut, Poleiminze, Mentha puleium L. (Hopf 33)

porteln [K 115], *börteln*, sw.v.: rändeln, einen Rand biegen, drehen

brente [K 72; So II 14], s.f.: hölzernes Gefäß, Bottich, Zuber (Lexer I,349f.)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

prennten [So III 26], v.: wohl zu *brenzeln*, sw.v.; nach Angebranntem riechen (Götze 40; Hopf 37)

proptern [So III 25], zu *porteln, borteln*,sw.v.: rändeln, einen Rand biegen, drehen (Hopf 34)

brossem brotts [K 99; So III 12], *brosembrot*, s.n.: geriebene Semmel oder Semmelmehl (Hopf 39)

brú, brü [K 82; 95; 113; So II 24; III 8; 10; 24; passim], *brüh(e)* s.f.: neben Bouillon, Fischfond oder Gemüsebrühe auch bisweilen gebundene Saucen oder Tunken (Hopf 39); letzteres gilt insbesondere für → *käsß brú* [So III 9; 10]

prüling [K 37; So I 44], *brüling*, s.m.: Frischling, wie es in den Brühl [= Aue, feuchte, buschigte Wiese] getrieben wird (DW II,426)

budelen [K 137], sw.v., nd.: (das Mehl) beuteln (Lübben 69) → *biuteln*

purgieren [So V 22], sw.v.: 1. reinigen, läutern; 2. die Verdauung durch Abführmittel befördern (Baufeld 45)

C → K; **Z**

D (→ auch T)

dauffen [K 117], *täufen*, sw.v.: etwas versenken, eintauchen (Hopf 43)

deyment (K: *deüwemente*; So: *Bementen*) [K 18; 134; So III 21; IV 1;], s.m: 1. Krause Minze, Mentha crispa L., zweite Silbe des Namens ev. lat. mentha für "Minze"; Name im Nürnberger Raum auch für Roßminze, Mentha longifolia HUDS., verwendet; vgl. Marzell III,152 u. 157; 2. Santhymian, Quendel, Thymus serpyllum L., und Echter Thymian, Thymus vulgaris L., Gewürze, die häufig Käse zugefügt wurden; vgl. Marzell IV,157 (Hopf 44; Hepp 203)

diptam, *diptan* [K 158; So IV 25], *diptamus*, s.m.: Weißer Diptam, Ascherwurz, Bienensaug, Eschenwurz, Spechtwurzel, Dictamen albus L. (Baufeld 53)

dorse [K 160], *torse*, s.m.: Kohlstrunk (Lexer II,1468); Stengel, Strunk (Wegener18)

driackel [K 175; So V 18], *driaker*, *tiriaca*, *torian*, *dryakir*, *tyriak*, s.m.: Theriak: Mittelalterliches Allheilmittel aus vielen Bestandteilen. Gepulverte Pflanzenteile, z.B. Enzianwurzel, Osterluzeiwurzel, Lorbeeren, Wacholderbeeren, wurden mit Myrrhe und Honig zu einer Latwerge verarbeitet, der man beim Großen Theriak auch Opium und Schlangenfleisch beifügte (Baufeld 57)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

droffe (Verschreibung?) [So IV 27] → *dorse*

durchgang [K 79; So II 21], n.m.: Gegenstand, durch den etwas hindurchgeht bzw. läuft; Sieb; Durchschlag (Hopf 52)

E

entblossen, *enblözen* [K 61; So II 3], sw.v.: Hausvögeln die Federn ausrupfen (Hopf 58 u. 25, s.v. *beropfen*)

ertrauch [So V 29], s.m.: Erdrauch, Fumaria, Mohngewächs (Baufeld 71)

F, V

verglasen [So IV 1], sw.v.: verglasen, mit Glasur überziehen (Lexer 3,118); *verglast*: lasiert

verheften [K 75; 110; 120; So II 17; III 23; III 31], sw.v.: umstricken, fest machen, verbinden (Hopf 66)

verhohen [K 128; So III 40], sw.v.: überhöhen (Lexer III,131); hier: veredeln

vermachen [So III 4], sw.v.: verschließen, versperren (Hopf 66f.), einhüllen (Baufeld 83)

verrenfteln [K 116], sw.v.: mit einem Rand versehen, borteln (Hopf 67); Ableitung von *ranft*, s.m.: Einfassung, Rand, Brotrinde. Gemeint ist hier das feste Verbinden des Teigrandes mit dem Teigdeckel.

verschoben [So IV 4], *verschoppen*, sw.v.: verstopfen (Baufeld 85); zustopfen (Götze 51)

verslimpt [So V 22], part.prät., verbale Ableitung von *slîm*, s.n.: Schleim, Schlamm, klebrige Flüssigkeiten (Lexer II,980): völlig mit Schleim gefüllt; als Verb in den Wörterbüchern nicht belegt. Das Verb *slîmen*, sw.v., wird mit "schlemmen, schwelgen" wiedergegeben. Der *verslimpte* Magen kann also Ergebnis von zu vielem Schlemmen sein.

verstampfen, *verstempfen* [So IV 3; V 3; 13], sw.v.: stampfend verschließen, festmachen, zustampfen (DW XII,I,1523); in So verwendet, wo K, W und P *verstoppen* bzw. *verstopfen* schreiben

verstricken [So III 27], sw.v.: fest zusammen stricken, verflechten, verbinden (Lexer III,254); hier auch: verkleben

versturtzen [K 160; So IV 27], sw.v.: stürzend umwenden, umstürzend ausgießen (Baufeld 86)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

verzerren [K 41; So I 48], sw.v.: auflösen, zergehen lassen (Baufeld 88); entsprechend: *sich verzerren*: sich auflösen, zergehen

floissen [K 33; So I 42], *flœzen*, sw.v.: wegspülen, waschen (Lexer III,414)

G

galgan [K 158; 182; So IV 25; V 27], *galgant*, s.m.: Galgant, Alpinia galanga L. (Baufeld 100); Alpinia officinarum Hance, Fam. der Ingwergewächse; Heimat: Südchina. Der Wurzelstock (Rhizoma Galangae) war früher eine hochgeschätzte Droge. (Marzell I,228)

galrenn [K 11; 54; So II 6], *galrad*, *galrat, galraide, galrede*, s.f.: Gallerte aus Tier- oder Pflanzenstoffen, Sülze (Baufeld 101; van Winter, 1995)

garthenn [K 136; So IV 3], (*Gart hanen* K; *garthen* W; *garthagen* P), *garthagen*, s.m.: Name einer Pflanze: abrotanus, paliurus; tricolanum (Lexer I,740); Artemisia Abrotanum: Eberreis, tritt seit dem 12. Jahrhundert auch unter dem Namen "Garthagen" auf; Pflanze mit zitronenähnlichem Duft (Marzell 1,412-415)

gelept [So I 54], *beleibt* [K 46], *gelebt*, adj.: geronnen, fest geworden (Hopf 78), part.Prät. zu *laben*, *leben*, sw.v.: säuern, mit Lab versetzen (Baufeld 155); *Lab* "saure Flüssigkeit" ist etymologisch verwandt mit "Leber", der die Vorstellung der Scheidung und Sonderung des Flüssigen und des Festen zugeordnet wird; *läben* "mit Lab versehen, zum Gerinnen bringen"; *geläbte Milch*: Sauermilch (Hepp 210)

gemachter wÿn → *machen*

gemecht [K 66; So II 8], s.n.: eine Art Haché oder Gulyas; oberbair. heißt Speck, sofern er die Kost schmackhaft macht, Gemächt (Hepp 207); hier bezieht das Wort sich auf das mit Speckstücken gespickte Fleisch, das ja als zum Räuchern bestimmtes oder bereits geräuchertes Fleisch zuvor auch bereits gesalzen war.

gestrichen gebachens [So III 2, 7], Phrsl.: Bachwerk aus ausgerolltem (glatt gestrichenen) Teig bereitet (Hopf 18)

geczindelt, *gezindlet* [K 109; So III 22], *gezindelt*, part. zu *zindeln*, sw.v.: gezackt, kammförmig (Lexer III,1123)

goterhulff, *gutter* [K 136; So IV 3], *kuterolf*, *guttrël*, s.n.: langes, enges Glas (Lexer I,804); bauchiges Glas mit hohem, engem Hals zum Aufbewahren von Flüssigkeiten; Trinkgefäß, Weinflasche (Baufeld 155)

granum paradisi → *paris korn*

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

gronach [So III 10]: Wort in den Wörterbüchern nicht belegt

grüse, *grus* [K 159; So IV 26], *gruose*, s.f.: Saft der Pflanzen (Lexer I,1105)

gündreben [K 86], *gunring* [So III 1], *gundermann*, s.m., s.f.: zumeist als Heilpflanze verwendeter Lippenblütler, Glechoma hederacea L., in getrocknetem Zustand schwach würziger, aromatischer Geruch und gewürzhafter, bitterer und herber Geschmack (Hopf 86); Gundermann (Marzell 2,698-713)

gutter → *goterhulff*

H

hesschung [So V 23], s.f.: substantivische Ableitung von *heschen*, sw.v.: schluchzen (Lexer I,1278); 1. das Schluchzen, Keuchen, Aufstoßen, der Schlucken, Schluckauf; 2. Auswurf beim Husten (Baufeld 126)

hußblosen [K 17], *hausenplasen*, *hasenplater*, s.f.: Blase des Hausen, einer Störart, die als Mittel zur Gelierung verwendet wurde (Baufeld 122)

huß wúrtz [K 181; So V 26], s. f.: Hauswurz, Sempervivum tectorum L. (Baufeld 123)

hutzel [So III 36], s.f.: gedörrte Birne (Baufeld 133)

I (→ auch Y)

ibsch [K 181; So V 26], *ybisch*, *eibisch*, *ewisch*, *ibisch*, *ybisch*, s.m.: Echter Eibisch, Althaea officinalis L. (Baufeld 63)

K; C

kandel [So V 13; 14], s.n., *kante*, s.f.: 1. Kanne (Haushaltsgerät); 2. kleines Hohlgefäß, Zinnkanne zur Arzneibereitung (Baufeld 139)

käsß brú, *keß brú*, *kese brů* [K 96; 97; 132; So III 9; 10; 46], s.f.: Käsebrühe, wohl wie *käse wasser*: Molken (DW V,250)

calmus, *calamus*, *calmes* [K 158; 182; So IV 25; V 27], s.m.: Kalmus (Acorus calamus L.) (Baufeld 138); schilfähnliche Pflanze mit schwertförmigen Blättern und dreikantigem Stengel. (...) Der als Heilmittel gebrauchte Wurzelstock riecht aromatisch. Der Kalmus

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

stammt wohl aus Ostasien, er ist erst seit Mitte des 16. Jahrhunderts in Europa. Als ausländische Droge war er jedoch schon vorher in Mitteleuropa bekannt. (Marzell 1,110)

kese brü, *kese brů* → *käsß brú*

kesepor [K 32], *käsebor*, s.f.: Käsekorb, Käsenapf (DW V,250)

kleber [K 16], adj.: klebrig, klebend (Lexer I,1610)

kleckel [So IV 24], s.m.: Glockenschwengel (Lexer I,1610); hier wohl ein ähnlich geformter Spatel oder Holzlöffel, vgl. *spatel* K 157

knospel [So V 14], s.m.: 1. Knospe; 2. Knorpel; 3. Gewächs, Geschwulst, Körperauswuchs (Baufeld 146); hier ist das in einem Tüchlein abgebundene Gewürz gemeint, das die Form einer Geschwulst hat: Beutelchen.

compost, *kompust*, *gumpst* [K 159; So IV 26; V 27], *compost*, *gumpest*, *kumpost*, s.m.: 1. Eingemachtes, Kompott; 2. Sauerkraut (lat. *compositum*) (Baufeld 148); gekochter und eingesäuerter Kohl (Wegener 19)

confect [K 182; So V 27], s.n.: 1. Süßigkeit, eine Art kandierter Früchte, Zuckerbackwerk (kein Konfekt im heutigen Sinne); 2. eine Latwerge aus mehreren Drogen und Zucker oder süßem Saft (Baufeld 148)

krament(*vogel*) [So III 4], s.m.: Krammetsvogel, Wacholderdrossel (DW VIII,449; Baufeld 150)

cubebe [K 158], s.f.: 1. Kubebenpfeffer, Piper cubeba L. fil.; 2. Zibebe, Rosine (arab. *zibiba* Rosine) (Baufeld 153)

L

läm [So III 15], adj.: wohl zu els.-rhein. *laum*, s.m.: Wassedampf (Götze 147) zu stellen: heiß (bezogen auf Wasser); vgl. *laüw* [K 102]

lattuca [So V 25], *lattich*, *lactuke*, *lactuca* , s.m.,f.: Lattich, Gartensalat, Lactuca sativa L. (Baufeld 157)

latwerge [K 154; 155, 158; So IV 25], s.f.: Begriff aus der mittelalterlichen Heilkunde, über mlat. *electuarium* von gr. *eleigma* für 'Arznei, die man im Munde zergehen läßt', abgeleitet und z.T. auch als solche angewendet; tritt in verschiedenen Formen und Zusammensetzungen auf: 1. Gewürzbrühe; 2. dickflüssiger Saft, Fruchtmus; 3. ein noch weiter zu einer schnittfesten Masse eingedicktes Fruchtmus, das in kleinen Stücken als Konfekt gereicht wird (Hopf 117)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

lauwen birnen → *lewenbirn*

lewenbirn [K 123], *lauwen birnen* [K 121], s.f.: Löwenbirne, Name einer Birnensorte (DW VI,1281)

lidig [K 102; So III 15], adj.: wohl zu mhd. *ledec, ledic*, adj.: ledig, frei, unbehindert (Lexer I, 1852f.); hier wohl: ungehindert formbar, geschmeidig

lynd, *lÿnd*, *lind* [K 89; 128; So III 4; 40], adj.: lind, sanft, weich, zart, milde (Lexer I,1924); 1. lind, mild, angenehm, lieblich; 2. weich, geschmeidig, streichbar, glatt, fein, zart (Baufeld 161); lind, zart, mild (Hopf 120)

luter, *luder* [K 28; So I 36], *lauter*, adj.: pur, rein, klar, im Sinne von durchsichtig (bes. bei Suppen) mit wenig festen Bestandteilen (Hopf 118); zu denken ist hier wohl an entrahmte Milch.

lútts birn [K 121; So III 32], *leutzbirn*, s.f.: eine Art Backbirne (Hopf 119); Leitschbirne (DW VI,739)

M

machen [K 7], sw.v.: in Bezug auf Wein: vermischen, künstlich herrichten, verfälschen, verdorbenen Wein durch Zusätze genießbar machen (Baufeld 164)

macis, *macis blüe* [K 11; 182; So V 27], s. (f.): Muskatblüte, getrocknete Hülle der Muskatnuß (Baufeld 164)

meilantt [K 100; 136; 149; So III 13; IV 3], s.m: Majoran (Wegener 19); vgl. Kommentar zu So III 13

melde [K 180; So V 25], s.f.: Melde, Atriplex hortensis L. (Baufeld 168); nach Marzell 1,510-516 gibt es mehrere Sorten Melde, von denen vornehmlich die Gartenmelde (Atriplex hortense L.) im Mittelalter als Blattgemüse (wie Spinat zubereitet) verwendet wurde (S. 512).

milchschmaltz, milichschmaltz [K 37; pasim; So I 43, 44; III 6 ; passim], s.n.: ausgelassene 'Maienbutter' (Hopf 129); geläuterte, d.h. ausgelassene Maibutter (Lemmer 331) Sahne, Rahm (DW VI,2198)

morche [K 17; 126; So III, 37; 38], *mörche*, *mǒre*, *more*, *marach(e)*, *morach*, *morachi*, *morhe*, s.f.: 1. Möhre; 2. Morchel (Pilzart, die nach ihrer Ähnlichkeit mit der Möhre benannt ist) (Baufeld 173); Morchel oder gelbe Rübe (Wegener 19)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

N

nass [K 97; So III 10], *naz*, adj.: feucht, naß (Lexer II,42f.); von Flüssigkeit überdeckt oder durchdrungen, doch manchmal gleichbedeutend mit ‘feucht’ (DW VII,421); im Kontext von Kochrezepten: mit Sauce oder in Brühe oder Suppe angerichtet

O

olant → *allant*

oximel [So V 29], *ximel*, *xi mel*, s.m.: Essig und Honig; eine aus Essig und Honig zubereitete Latwerge (Arznei) (Baufeld 185)

P → B

quartel [K 174], *quarte*, *quartt*, s.n.f.: 1.Viertel; 2. Quart, vierter Teil eines größeren Maßes (Hohlmaß ca. 1-1,5 Liter); 3. Viertelunze (kleine Maßeinheit zur Ermittlung des Gewichts von Edelmetallen und Münzen im venezianische Gewichtssystem (Baufeld 186)

R

reden [K 24; 49], sw.v.: sieben, sichten (Lübben 295)

regels bir, *reigelbir* [K 121; So III 10; 32; 36], *regelbir*, s.f.: Abart der Königsbirne (Lexer II,371)

reinberge, *reinbergen* [K 133; So III 7], adj.: schweinen, aus Schweinefleisch (DW VIII,699)

risch [K 1] → *rösch*

rösch [K 1; So II 19], *risch*, *resch* adj.: 1. rasch, lebhaft, flink; 2. trocken, spröde; 3. knusprig (Baufeld 192)

rüren [K 85; So III 1], sw.v.: rühren, bewegen, in Bewegung setzen; anrühren, berühren; ergreifen, erfassen; wühlen aufrühren (Baufeld 197); hier ist wohl eher die streichende Bewegung gemeint, mit der die Eierschalen gefüllt werden.

rüte, *rute* [K 135; 144; 148; 149; So IV 2], s.f.: Name von Ruta L. sowie von rautenähnlichen Pflanzen, z.B. des Gemeinen Erdrauchs, Fumaria officinalis L., oder des Kleinen Johanniskrauts, Hypericum humifusum L. (Hopf 140)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

S

salben [K 85; 89; So III 1; III 4], sw.v.: fett machen, schmieren, bestreichen (Hopf 147)

seit farb [K 61, 62; So II 3], *sid farb* [So II 4], *siden farbe* [So III 24] s.f.: Bedeutung ungeklärt (DW X,I,401 mit Zitat der Stelle); "Safran?" (Stopp 184); vgl. Kommentar zur Stelle So II 3.

seltzenn [K 33; 106; So III 19], *seltsam, seltsein, selzein*, adj.: seltsam, wunderbar, fremdartig, unbekannt, selten (Lexer II,872); selten, wundersam, eigenartig, außergewöhnlich, unbekannt, fremd (Baufeld 216)

seng [K 34; So I 43], adj.: schnittreif (Lexer II,884; DW VIII,1789 s.v. *sang*: dürr, trocken, vom Getreide); milchig, weich, von unreifem Getreide (Schwäb. Wb. V,1363)

sinwelle, *simeblin* [K 66; So II 8], adj.: *simbele* (W); wohl zu *sinbel, sinwel*, adj.: rund (Lexer II,936f.)

sittlich [K 121; 126; So III 32; 38], *sitlichen*, adv.: langsam, sachte (Lexer II,943); vgl. *sittiglich*: vorsichtig, bedachtsam (Hopf 161)

Specie dulce (*Sperum dulcium* K)[K 128; So III 40], aus mlat. *species*, s.f.: u.a. Ware, 'Spezerei' (Heinichen 426); u.a. Heilkraut (Habel / Gröbel 374); *specie*, s.f.: 1. lat. für Spezerei, überseeisches Gewürz; 2. allg. für Zutat (Hopf 162), und *dulcis*, adj.: süß, lieblich, angenehm (Heinichen 148): angenehme Spezereien, Gewürze, Heilkräuter

spitzerÿ, *spicerie* [K 158; So III 40; IV 25], s.f., *specerey*: 1. Gewürz, Droge; 2. Kostbarkeit (lat.) (Baufeld 222)

sprentzen [So V 23], *spurtzen* (W; P), *spirzeln*, sw.v.: speien, spucken (Lexer II,1098)

süer wurtz [K 139], *sufer wurtz* [So IV 6] s.f.: Sauerwurz, Sauerklee, oxalis acetosella (DW VIII, 1875)

swertel wurtz [K 157], s.f.: Wasser-Schwertlilie, Iris pseudacorus L. (Marzell 2,1031-1044)

SCH

scharenn [K 116, So III 27], *scharre*, *scharrend*, s.n.: an Kochgefäßen angebackene Speiseteile, die durch Scharren oder Schaben entfernt werden (Hopf 150). Hier sind die Speisereste gemeint, die als Füllung für die Pastete dienen.

schepkese [K 24], s.m.: von den Wörterbüchern nicht verzeichnet; könnte eine Zusammensetzung aus einer Ableitung vom mnd. sw. Verb *schepen*: schöpfen (Lübben 325), und dem

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Subst. *kese*: Käse, sein und soviel bedeuten wie "ein Käse, für dessen Herstellung das Schöpfen von Milch charakteristisch ist".

schießen [K 93; So III 7; 29], st.v.: eine mit Werfen verbundene Art des Schiebens von Backwerk (Hopf 151); meist von Kleingebäckteig, der in der Hand geformt und dann zum Ausbacken ins heiße Fett geworfen wird

schmecken, *smecken* [K 152; 163; So III 26; V 3], sw.v.: obd.: riechen (Götze 191); riechen, duften, wittern; schmecken, kosten (Baufeld 208)

schonn mel [K 15; So III 2], adj. + s.n.: "schönes Mehl" bezeichnet fein gemahlenes oder gesiebtes, von der Spelze befreites Mehl (vgl. Hepp 218), entsprechend auch *schon brot* [So II 11]: Brot aus feinem Weizenmehl

schÿeblecht, *schúblett* [K 89; So III 4], (*scheiblich*) adj.: rund, kreisförmig (Baufeld 203)

schürffen, *schürpfen* [K61; So II 3], sw.v.: aufschneiden, ausweiden (Lexer II,830)

ST

stein würtz [K 158; So IV 25], s.f.: *steinbrëche*, *saxifraga* (Lexer II,1170); *steinbrëche*, s.f.: Steinbrech (so genannt, weil sie den Blasenstein zerbröckeln und abtreiben soll) (Lexer II,1163); Saxifraga aizoides (Marzell 4,133f.)

strúblin [So III 12], s.n.: Deminutiv zu *strube*, s.f.: Straube; in süddeutschen Mundarten Bezeichnung eines Gebäcks, das drehend in heißes Fett getrieben und darin schwimmend ausgebacken wird (Hopf 168; vgl. DW X,III,941)

sturtz [K 56], s.m.: Deckel eines Gefäßes, Stürze (Lexer II, 1281); tiefere, hohlere Schale zum Überdecken (DW X,IV,686)

T (→ auch D)

tempperatur [So V 36], *temperatur*, s.f.: gehörige Mischung (Lexer II,1420)

temperiren [K 11; So I 55 u. passim], sw.v.: das richtige Mischungsverhältnis herstellen, sowohl hinsichtlich der Ausgewogenheit des Geschmacks und der Konsistenz einer Speise als auch der Inhaltsstoffe, nach dem Maßstab der Humorallehre (Hopf 45)

(*durch ein ander*) *triben* [So III 36], *treiben*, st.v.: 1. rühren; 2. (Teig) ausrollen (Hopf 49); umrühren, reiben (Baufeld 56)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

U

vffstossen [K 171; So V 11], st.v.: aufstoßen, gären (DW I,752)

V → F

W

wacholter, *wachalter* [K 160; So IV 27]: Wacholder, Juniperus communis L.; alemannisch-schwäbische Form, zu der ähnliche auch im Rheinischen zu verzeichnen sind; *krametper* (W) und *kranwetber* (P) sind die entsprechenden bairischen Namensformen (Marzell 2,1072-1093)

wancke [So III 5], s.?: Bedeutung ungeklärt; siehe Kommentar

warnen, refl., [So I 60] sw.v.: sich versehen mit, rüsten (Baufeld 242)

wasser birn [K 124; So III 36], s.f.: nach DW XIII,2367 seit dem 16. Jahrhundert verzeichnete Benennung wasserreicher Birnensorten, 'pirum falernum', 'pira hydropia'; derbfleischige, im Gegensatz zu den Butterbirnen; zitiert wird u.a. ein Beleg aus einem *Kuchenmeysterey*-Druck, allerdings laut Quellenverzeichnis (Berlin 1971), Sp. 500 ein Exemplar ohne Ort und Jahr. Der Beleg in der Solothurner Handschrift zeigt, daß die erste Erwähnung des Worts also zurück zu datieren ist in das 15. Jahrhundert.

welsch: 1. [So III 36], adj.: romanisch, italienisch, französisch oder gallisch (Hopf 180); 2. [Ko 19], s.m.: frühnhd. Nebenform des Fischnamens *wels*: Wels, Waller, silurus glanis L. (DW XIV,I,1,1455)

welssch winber → *win ber*

win öpfel [K 136; So IV 3], s.m.: Weinapfel; die Bedeutung "Ribes rubrum, Rote Johannisbeere" (Marzell 3,1372-1382, 6k) kommt wohl aus aufgrund der regionalen Begrenztheit der Bezeichnung auf das Sauerland hier nicht in Frage.

win ber [K 12, 26, 27; So I 56, 57], s.f.: Weintraube, bisweilen auch getrocknete Beere südlicher Reben (Hopf 178); *welssch winber*: Rosine (Hopf 178)

wirken [So III 33], sw.v.: (Teig) kneten (Baufeld 250); hier eher: durchrühren

würmkrud [K 141], s.n.: Bezeichnung einer Vielzahl von Pflanzen, deren Wirkung als wurmtreibend angesehen wurde (vgl. DW XIV,II,2277)

wurm melsamen [So IV 8], s.m.: Wurmmehl; gemeint sein könnte der mehlartige Samen des Keulen-Bärlapp, Lycopodium clavatum, vgl. Marzell 2,1492; DW XIV,II,2282, Nr. 4,

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

der zumindest in der Tierheilkunde Verwendung fand; → *würmkrud* [K 141]; → *wurmsamen* [So IV 8]

wurmsamen [So IV 8], s.m.: Name mehrerer als Wurmmittel dienender Samen (Blütenköpfchen) und Pflanzen, namentlich die Samen von Sisymbrium sophia L. und die aus den getrockneten Blütenköpfen der Artemisia cina Berg. gewonnenen flores cinae. (DW XIV,II,2284 mit Verweis auf Marzell 1,427 und Zitat des vorliegenden Rezepts nach einer undatierten Frühdruckfassung der 'Küchenmeisterei').

wütscherling [K 181], s. m.: Name verschiedener Doldengewächse, insbesondere für cicuta virosa L. und conium maculatum. L. (DW XIV,II,2550f.); Wasserschierling (Marzell 1, 999-1004) bzw. Echter Schierling (Marzell 1, 1118-1124)

Y (→ auch I)

yupzung [So V 23], s.f.: lautmalerischer Ausdruck, Analogiebildung zu; *ruptzung* (W; P), *roffezunge*, s.f.: das Aufstoßen, Rülpsen (Lexer II,482)

Z

zcehe [K 7], *zäh*, *zæch*, *zech*, adj.: bezogen auf Wein: schal, umgeschlagen, schwerflüssig, abgestanden, trübe (Baufeld 254)

zcene [K 46], s.n.: Lehnwort aus lat. *cena* "Mahlzeit, Essen" (Heinichen 70)?

czentrig, *zentring* [K 64, 66; So II 6; 8], s.m.: zum Räuchern bestimmtes oder geräuchertes Fleisch (Lexer III,1058; Baufeld 256)

ceodar → *zitwen*

zertic [So III 4], *zcerdlich* [K 90], adj.: zu *zart*, adj.: schön, fein; weich (Baufeld 254)

zertriben, *zcütrieben* [K 122; So III 36], *zertreiben*, sw.v.: 1. zerreiben; 2. walgern; 3. etw. in einer Flüssigkeit zerrühren bzw. auflösen, zerlassen (Hopf 185)

zetteln [So III 40], sw.v.: streuen, zerstreut fallen lassen, ausbreiten (Lexer III,1099); streuen, ausbreiten, verteilen (Baufeld 258)

zisselin [K 3; So I 61]: *czisenlein*, *ziseunlein*, *ziseindel*, *zisendlîn*, *zisenlîn*, *zisindel*, *zizendel*, s.n.: Brühe, Suppe, Sauce (Baufeld 259)

zcÿmed blued [K 146], s.f.: Zimtblume (Lexer III,112)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

zitwen, *ceodar* [K 158; 182; 183; So IV 25; V 27; 28], *zittwan*, *zitwer*, s.m.: Zitwer (Wurzelknolle der Kurkuma, Gewürz und Heilmittel), Curcuma zedoaria Rosc. (Baufeld 259; Hopf 188); *venedisch zitwen*, venezianischer, aus Venedig kommender Zitwer. Das Adjektiv *venedisch* soll sicher nicht auf den Ursprungsort des Zitwer verweisen, sondern auf seine Herkunft aus dem über Venedig verlaufenden Orienthandel.

zcütrieben → *zertriben*

zcwecklin (dim.), *zweck* [K 119; So III 30; 31], s.m.: hölzerner Nagel, Stift (Baufeld 263)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

6. Konkordanz der Rezepte der Handschriften Solothurn S 490 und Köln GB 4° 27 sowie der Drucke von Petri (1486) und Wagner (1490)

Zugleich: Verzeichnis der Rezeptanfänge

Die Transkription erfolgt - entsprechend der Edition - buchstabengetreu; Kürzel werden jedoch stillschweigend aufgelöst. Auslassungen zwischen Wörtern werden durch Punkte gekennzeichnet. Übernommen werden jeweils einige zur Identifikation des Rezept dienliche Wörter; einleitende Passagen wie "Item" etc. werden in der Regel aus Platzgründen ausgelassen, sofern sie nicht zu Identifikation des Rezepts erforderlich sind. Für das Sinnverständnis notwendige Konjekturen oder Ergänzungen sind in eckige Klammern gesetzt. Abweichungen von den Handschriften werden durch Kursivdruck kenntlich gemacht.

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
---	---	AII^{r-v} Vorrede: All menschen	0I^{v}-0II^{r} Vorrede: All menschen
---	---	---	0II^{r}-0IV^{v} Register
---	1^{r} Das irst van fasten spieß	AIII^{r} Das erst teil ist von fasten speis	AI^{r} Das erst teyl ist von Fasten speys
---	---	AIII^{r} Und es hebt sich an an visch sieden	AI^{r} vnd es hebt an an visch syeden
---	<1> 1^{r} Item wiltu fisch wol sieden	AIII^{r} Item wer do visch wol sieden	AI^{r} .i. Item wer do visch wol sieden wil
---	---	AIII^{r} bolbroten oder ... rechproten	AI^{r} ij. holbrotten oder ... rechproten
---	<2> 1^{r} wurst van fischen	AIII^{r} wurst von fischen	AI^{r} iij. wu̇rste auß vischen
---	<3>1^{r} kuchen van fischen	AIII^{r} kuchlin von vischen	AI^{r} iiij. ku̇chlein von vischen
---	<4>1^{v} Das ander von fischen	AIII^{r} Das ander von dem fisch	Aj^{v} Das ander von den vischen
---	---	AIII^{v} dreierlei essen von einem visch	AI^{v} v. dreyereley essen von einem visch
---	(siehe <11> 1^{v})	AIII^{v} meinsterlich Sultz vber visch	AI^{v} vi. meysterliche galrat vber visch
---	(siehe <12> 2^{r})	AIIII^{r} gesultzt visch ... ym Sommer	AI^{v}-AII^{r} vij. gesultzt visch ... im Sumer

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	Köln GB 4° 27	Petri 1486	Wagner 1490
---	<5> 1^{r} ffische lange frisch zcu haltenn	AIIII^{r} visch halten das si lang frisch beleiben	AII^{r} viij. visch behalten das sie lang frisch beleiben
---	(siehe <13> 2^{r})	AIIII^{r} gesultzt krebs	AII^{r} ix. gesultzt krebß
---	(siehe <54> 7^{r-v})	AIIII^{v} ander Sultzt czu den eingemachten krebssen	AII^{r-v} x. ander Galradt zu den ein gemachten krebsen
---	(siehe <55> 7^{v}-8^{r})	AIIII^{v} gefult krebs	AII^{v} xi. gefült krebß
---	(siehe <57> 8^{r})	AV^{r} pasteten von krebßen	AIII^{r} xij. basteten von krebssen
---	---	AV^{v} kuchen von krebssen	AIII^{r} xiij. torten von krebssen
---	(siehe <15> 2^{v})	AV^{v} muslein von krebssen	AIII^{v} xv. můslein von krebsen
---	<6> 1^{v} Item ffisch ... ist kalter natur ... müß man mit wurtzen abtemperiren	AVI^{r} visch ... ist kalter natur... mus man mit wurtzen ab temporiren	AIIII^{r} xvi. visch ... ist kalter natur ... muß man mit wurtzen ab temperiren
---	<7> 1^{v} Item einen mentschen van kalter natür ... (gekürzt)	AVI^{r} Item einem kalten menschen...	AIIII^{r} xvij. Item einem kalten menschen...
---	<8> 1^{v} Creps zcu sieten	AVI^{v} krebs syden	AIIII^{r-v} xviij. krebs sieden
---	<9> 1^{v} Item wer fisch vnd milch [!] ist der hute sich vor milch vnd wasser	AVI^{v} Item merck wer visch vnd krebs ysset der hut sich vor der milch vnd wasser trincken	AIIII^{v} xix. Item merck wer visch vnd krebß isset der hůt sich vor milch vnd wasser trincken
---	<10> 1^{v} küchen van crepsen	AVI^{v} kuchlin von krebssen	AIIII^{v} xx. kůchlein von krebßen
---	<11> 1^{v} Ein Meisterlich Galrad vber fisch	(siehe AIII^{v})	(siehe AI^{v})

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	Köln GB 4° 27	Petri 1486	Wagner 1490
---	<12> 2r Gesultzet fische Im Somer	(siehe AIIIr)	(siehe AIv-AIIr. viij.)
---	<13> 2r Gesultzet Crebs zcu machen	(siehe AIIIIr)	(siehe AIIr, ix.)
---	<14> 2v Ein gebacks von Crebissen	(siehe AVv)	(siehe AIIIv, xiiij.)
---	<15> 2v Ein gemüiße von Crebsen	(siehe AVv)	(siehe AVv)
---	<16> 3r Ein kuchen von gebacken birren	AVIv ein kuchlin ... von durren pyrn oder von grossen hutzeln	AIIIIv, xxi. ein kůchlein ... von důrren birnn oder von großen hutzeln
---	3r Item wer dißer pirn gesoten In alle ffülle mocht gehaben die dÿnten für fygen vnd daüwen wol	AVIIr Item wer durr gesoten pyren in aller full mocht gehaben dy dienten fur feygen vnd dewten sere in bloden leuten	AIIIIv xxij. Item wer durre gesotten birnn in alle fůl mocht gehaben die dienten fůr feigen vnd dewten sere in bloden lewtten
---	3r Item Solich pirren	AVIIr Item solich pyrn	AVr xxiij. Item solch birn
---	<17> 3v Gesultzte mörchen	AVIIr gesultzte morchen	AVr xxiiij. gesaltzt morchen
---	<18> 3v Ein Oil zcu bereiten	AVIIv wer ein ael machen wil	AVr xxv. wer einen Al machen wil
---	<19> 3V Bÿber Zceil	AVIIv Bibertzegel	AVr xxvi. Biber schwentz
---	<20> 4r Stoigkfisch	AVIIv Stockvisch	AVv xxvij. stockuisch
---	<21> 4r Rinfisch vnd bolchen	AVIIv Reynvisch vnd polken	AVv xxviij. reinuisch vnd bolcken
---	<22> 4r Gute suppen	AVIIv gute suppen	AVv xxix. gutte suppen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
---	<23> 4^{r} Ein kirß müß Amarellen wiesel ader Ertberen Müß	AVIII^{r} ein gut mues von kirschen (mit Zusatz: Vnd also magstu auch amorellen...)	AV^{v} xxx. ein gut muß von kirschen (mit Zusatz: Vnd also magstu auch amerellen...)
---	<24> 4^{r} Ein fasten Schepkese (erhebliche Abweichungen in den Formulierungen)	AVIII^{r} gerennen milch	AV^{v} xxxi. gerennet milch
<I 32> 1^{r} [vergoldete Speisen]	<25> 4^{v} Gebroden ader gebacks das kalt ist ader lebkuchen ader ander vergulten	AVIII^{r} Hie ler ich vergulden mues oder was von gebraten oder gebachen das kalt ist	AVI^{r} xxxij. Hie ler ich vergůlden muß oder gebachen das kalt ist
<I 33> 1^{r} ein blawes můß	<26> 4^{v} Ein Blowes Muß	AVIII^{v} ein plobes mues	AVI^{r} xxxiij. ein blabes muß
<I 34> 1^{r} ein schwartz gemüsß	<27> 4^{v} ein Swartz gemüße	AVIII^{v} ein schwartz gemues	AVI^{r} xxxiiij. ein schwartz gemůß
<I 35> 1^{r} xxx.[!] ein gůtt gemüs von mandel vnd von fischen	(siehe <58> 8^{v})	AVIII^{v} ein gutz gemues von mandeln vnd von vischen	AVI^{r-v} xxxv. ein gut gemůß von mandeln vnd von vischen
<I 36> 1^{r} xxxvij.[!] blaw win oder wasser	<28> 4^{v} Blowen win zcu machen ader wasser	AVIII^{v} bloben wein oder wasser	AVI^{v} xxxvi. blawen wein oder wasser
<I 37> 1^{v} xxxvij. wer aber die grúnnen farbe habenn will	<29> 4^{v} Zcu groner farbe	AVIII^{v} wer aber die grunen varb haben wil	AVI^{v} xxxvij. Wer aber die grůnen farb haben wil
<I 38> 1^{v} xxxviij. wie man obs lang behevt: öpffel...	<30> 5^{r} Wie man obiß vber Joir Sal frisch behalten: Ephell	AVIII^{v}-BI^{r} wie man obs lang frisch behelt: opfel	AVI^{v} xxxviij. wie man obs lang frisch behelt: opffel
<I 39> 1^{v} xxxviiij. welssche nus oder hassel nus	<31> 5^{r} welsch ader haseln nüß	BI^{r} welischnuß oder haselnuß	AVI^{v} xxxix. welschnus oder hasselnus

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
<I 40> 1^{v} xxxx. Item was man die lenge behalten wil von fischenn vnd wilt prät	(siehe <36> 5^{v})	BI^{r} Item was man dy leng behalten wil von vischen oder von wilpret	AVI^{v} xl. Item was man die leng behalten wil von vischen vnd wilprat
<I 41> 1^{v} vli.[!] frucht die man vber jar behaltenn mag	---	BI^{r} frucht dy man vber iar behalten mach	AVI^{v} xli. frucht die man vber iar ehalten mag
1^{v} Der wiegsellen oder kirschen in dem bach offenn behalte sie in einem keskorb ...	<32> 5^{r} wieseln vnd ander kirsen Back ader derre sie In eim backoffen Behalt sie In keseporn ...	BI^{r} Der weigseln oder kerschen in dem bachofen behalt sy in kespern ...	AVI^{v} Der weigslen oder kirschen in dem bachofen behalt sie in ein keßkorb ... (keine neue Rezeptnummer)
<I 42> 1^{v} xlii. fränkisch win behalten	<33> 5^{r} ffrenckisch Truben	BI^{r} frenkisch weinper behalten	AVI^{v}-VII^{r} xlij. frenchisch weinber behalten
<I 43> 2^{r} xxx.[!] Sangenn v́ber iar zu̇ behaltenn	<34> 5^{r} Sangen von weis ader koren	BI^{r} sangen vber iar czu behalten	AVII^{r} xliij. sangen (keine neue Rezeptnummer)
(siehe <I,40> 1^{v})	<36> 5^{v} ffische vnd wiltprod zcu behalten	(siehe BI^{r})	(siehe AVI^{v})
<I 44> 2^{r} xliiij. steck ru̇benn vnd von düren rübenn	<37> 5^{v} Van durren Ruben (abweichender Text)	BI^{v} von durren ruben seind steckruben dy allerbesten	AVII^{r} xliiij. von du̇rren ruben vnd steckruben die allerbesten
<I 45> 2^{r} xlv. gereucht [fleisch] mit neslenn vmb leit	<38> 5^{v} Gereücht fleisch mit nesseln (Kurzform)	BI^{v} gereucht fleisch mit nesseln	AVII^{r} xlv. gereu̇cht fleisch mit nesselen
2^{r} Von Müssern zu̇ machen	---	BI^{v} Mueßer zu machen	AVII^{r} Mu̇ßer zu machen
<I 46> 2^{r} xlvi. Holdermus	<39> 5^{v} Huldermüß	BI^{v} Holdermues	AVII^{r} xlvi. Holdermuß
<I 47> 2^{r} xlvii. ein ander hollermu̇s von beren	<40> 5^{v} Huldermüß van beren	BI^{v} ein ander holdermus von peren	AVII^{r} xlvij. ein ander holdermuß von beren

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
2^{r} mũs von mũs Birnn	5^{v} Müsbern müß als diß nehist	BI^{v} mues von muß pirn	AVII^{r} muß von mußbirn (keine neue Rezeptnummer)
<I 48> 2^{r-v} xlviij. ein ander mũs von bir	<41> 5^{v} Ein ander birn müß	BI^{v} ein ander mues vonpyrn	AVII^{v} xlviij. ein ander muß von birnn
<I 49> 2^{v} xxxxviiij. ein öppffel mũs	<42> 6^{r} Epphel müß	BII^{r} ein opfelmues	AVII^{v} xlix. ein opffel muß
<I 50> 2^{v} xlx.[!] ein bramber mũs	<43> 6^{r} Broemberen müß	BII^{r} ein brampermus	AVII^{v} l. ein brombermuß
<I 51> 2^{v} lj. Mulbere mũs	---	BII^{r} maulbermues	AVII^{v} li. maulber muß
<I 52> 2^{v} lij. kressenn ameren mũs	<44> 6^{r} kirsen Vnd amareln müß	BII^{r} kerschenmues oder amorellenmues	AVII^{v} lij. kirschen muß oder amerelen muß
<I 53> 2^{v} liij. ein grün mandel blau oder gel	<45> 6^{r} Ein Mandel Grõne Bloe ader Gele	BII^{r} ein gronen ploben oder gelben mandel	AVII^{v} liij. ein grũn mandel blaw oder gelb
<I 54> 3^{r} liiij. ein hoflich tziger von mandel	<46> 6^{r-v} Ein hofelichs zcenen von Mandeln	BII^{r-v} ein hoflich czigern von Mandeln	AVIII^{r} liiij. ein hofliche zigeren von mandel
<I 55> 3^{r} lv. ein käs von mandel milch	<47> 6^{v} Ein mandel kese	BII^{v} ein kes von mandelmilg	AVIII^{r} lv. ein keß von mandel milch
<I 56> 3^{r} lvj. gebaches von oblaten	<48> 6^{v} Ein Gebacks von obladen	BII^{v} gebaches von oblaten	AVIII^{r} lvi. gebaches von oblaten
3^{r-v} ein bachen von mandel vnd von Ris	<49> 6^{v} ein Gebacks von mandeln vnd Rieß	BII^{v} ein gepachens von mandel vnd von reys	AVIII^{r} ein gebaches von mandel vnnd von reiß (keine neue Rezeptnummer)
<I 57> 3^{v} lvij. ein gũt gezogenns gebachens	<50> 6^{v} Ein ander gut Gebacks	BIII^{r} ein guts gezoges gepaches	AVIII^{v} lvij. ein gut gezogen gebachens
<I 58> 3^{v} lviij. Ein hofflich essenn von erbsenn (Überschrift)	<51> 7^{r} Ein hoffelichs essen Von erbissen	BIII^{r} ein hoflich essen von arbeisen	AVIII^{v} lviij. ein hoflich essen von Erbessen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
3^{v}-4^{r} den andern teil der erbsen mach also ein gůts küchelin	---	BIII^{r} aus dem andern teyl der arbesen mach gut kuchlein also	AVIII^{v} auß dem andern teil der erbeißen mach gute kůchlein also (keine neue Rezeptnummer)
<I 59> 4^{r} lviiij. aber von Erbßküchlin	<52> 7^{r} Ein ander von Erbissen	BIII^{r} aber von arbeiskuchlein	AVIII^{v} lix. aber von erbeyßkůchlein
<I 60> 4^{r} lx. ein mel pfäfferlin	<53> 7^{r} Ein Mehel pheffer	BIII^{v} ein melbpfefferlein	AVIII^{v}-BI^{r} lx. ein mel pfefferlein
<I 61> 4^{r} lxi. ein hofflich essenn ... an fastagenn	---	BIII^{v} ein hoflichs essen ... an fasttagen	BI^{r} lxi. ein hoflich essen ... ane fasttagen
---	<54> 7^{r-v} Ein Galrad zcu Ingemachten Crebßenn	(siehe AIII^{v})	(siehe AII^{r-v} x.)
---	<55> 7^{v}-8^{r} Gefüllte Crebs zcu machen	(siehe AIIII^{v})	(siehe AII^{v} xi.)
---	<56> 8^{r} Ein hofelicheit hir zcu	(siehe AV^{r})	(siehe AII^{v}-III^{r})
---	<57> 8^{r} Ein pasteden Van Crebßen	(siehe AV^{r})	(siehe AIII^{r} xij.)
(siehe <I,35> 1^{r} xxv. [!])	<58> 8^{v} Ein Müß Von Mandeln vnd fischen	(siehe AVIII^{v})	(siehe AVI^{r-v} xxxv.)
4^{r} [D]as ander teil ist von Fleisch	13^{r} Ander teil dißs buchs von fleischspies	BIII^{v} Das ander tail ist von fleisch speis	BI^{r} Das ander teyl ist von fleysch speyß
<II 1> 4^{r-v} der ein gůts essenn von hünren machen will ... lxij.	<59> 13^{r} Von hunrern eyn essen	BIII^{v} der ein gut essen von hunern machen wil	BI^{r-v} i. der ein gut essen von hůnern machen wil
<II 2> 4^{v} hüner fülle	<60> 13^{r} Ein hunerfulle	BIIII^{r} hunerfull	BI^{v} ij. hůnner fůl

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
<II 3> 4^{v}-5^{r} lxiij. (durchgestr.) iij. ein gůt hůn sieden oder bratten füllen	<61> 13^{r-v} Ein hün Sieden Broden oder fullenn	BIII^{r} ein gut hun syden oder praten oder fullen	BI^{v} iij. ein gut hun sieden oder braten oder fůllen
<II 4> 5^{r-v} iiij. gestossne hüner	<62> 13^{v} Gestossen huner	BIII^{v} gestossen huner	BI^{v}-BII^{r} iiij. gestoßne hůner
<II 5> 5^{v} v. von andrem fleisch das man stossen mus	<63> 13^{v}-14^{r} Von anderem gestossen vleische	BIII^{v} von anderm fleisch das man stossen mus	BII^{r} v. von anderm fleisch daz man stossen muß
<II 6> 5^{v}-6^{r} vi. ein gallrenn ... wo über du wilt	<64> 14^{r} Ein Galraid war vber man wil	BV^{r} ein Sultz ... wo vber du wilt	BII^{r-v} vi. ein galradt ... wo vber du wilt
<II 7> 6^{r} vii. ein gebresten schwinskopff	<65> 14^{r-v} Ein gepresten Swinßkoph	BV^{r-v} ein gebresten schweinskopf	BII^{v} vij. ein gepresten schweins kopf
<II 8> 6^{v} viii. von denn *gebresten* schwinen kopff gebrattens	<66> 14^{v} von dem gepresten swinßkoph ein gebrods	BV^{v} von dem gepresten schweinskopf gepratens	BII^{v}-III^{r} viij. von dem gepresten schwein kopf gebrattens
<II 9> 6^{v} viiij. ein fülle... in einen bratten oder in gefügel	<67> 14^{v} Ein fulle in einen broden oder geflugel	BV^{v} ein full yn einen proten oder in geflugel	BIII^{r} ix. ein fůl in einen braten oder in geflůgel
<II 10> 6^{v}-7^{r} x. zů einer sultzenn ein brü	<68> 14^{v}-15^{r} Zcu einer Sultz ein brü	BV^{v}-VI^{r} zu einer sultzen ein pru	BIII^{r} x. zu einer sultzen ein brw
<II 11> 7^{r-v} xi. ein gůte leber sultz	<69> 15^{r} Ein lebersultz	BVI^{r} ein gut lebersultz	BIII^{r-v} xi. ein gut Lebersultz
<II 12> 7^{v} xij. kalbs lunge	<70> 15^{r-v} lungen küchen	BVI^{r-v} kalbslungen	BIII^{v} xij. kalbs lungen
<II 13> 7^{v} xiij. lungen kúchelin zweierlei	<71> 15^{v} zcweieley lungen kuchen	BVI^{v} lungen kuchlin czweierlei	BIII^{v} xiij. lungen kůchlein zweyerley
<II 14> 7^{v} xiiij. Die ander küchlin von der lunge	<72> 15^{v} Die andern kuchen (ohne Überschrift)	BVI^{v} Dy andern kuchlein von der lungen	BIII^{v} xiiij. Die anderen kuchlein von der lungen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
<II 15> 8^{r} xiiij.[!] ein gůtz gebachens von kelberlung	<73> 15^{v} Ein Gebacks von kelber lungen	BVI^{v} ein guts gebaches von kelber lungen	BIII^{v}-IIII^{r} xv. ein gutz gebachen von kelber lungen
<II 16> 8^{r} xvi. ein leber sultz gelb machen	<74> 15^{v} Ein lebersultz Gele zu machen	BVI^{v} ein Lebersultz gelb haben	BIIII^{r} xvi. ein lebersultz gelb haben
<II 17> 8^{r} xvij. in die lungen küchlin ... das von hünern ist v̊ber beliben	<75> 15^{v} In die lungen kuchlin ... das von hunern vberblibt	BVI^{v}-VII^{r} ynn dy lungenkuchlin ... das von hunern vber beleibt	BIIII^{r} xvij. in die lungen kuchlein ... daz von hůnnernn vber beleibt
<II 18> 8^{r} xviij. gůte knöppfflin ... von fleisch	<76> 15^{v}-16^{r} Gut knodlin von fleisch	BVII^{r} gute knodlein von fleisch	BIIII^{r} xviij. gutte knofflein von fleisch
<II 19> 8^{v} ein holbrattenn... von kalbfleisch	<77> 16^{r} Ein holbroden von kalbfleisch	BVII^{r} ein holbroten ... von kalbfleisch	BIIII^{r-v} xix. ein holbraten ... von kalbfleysch
<II 20> 8^{v}-9^{r} xx. gůt hirschenn lumel [braten]	<78> 16^{r} Ein gut lümel brode	BVII^{r-v} gut hirschein lumelproten	BIIII^{v} xx. gut hirschen lumel braten
<II 21> 9^{r} xx.[!] rech můs	<79> 16^{r-v} Ein gut Rechmüß	BVII^{v} ein Rechmues	BIIII^{v} xxi. ein Rechmuß
<II 22> 9^{r} xxij. ein fisch bratten	<80> 16^{v} Einen fischbroden	BVII^{v} einen vischpraten	BIIII^{v}-V^{r} xxij. ein vischbraten
<II 23> 9^{v} xxiij. küchlin von wilt prett	<81> 16^{v} kuchlin von wilt brod	BVII^{v}-VIII^{r} kuchlein von wilpret	BV^{r} xxiij. kůchlein von wylprat
<II 24> 9^{v} ein wachtelbrey	<82> 16^{v} Ein wachteln brie	BVIII^{r} ein wachtelmus	BV^{r} xxiiij. wachtelbrey
<II 25> 9^{v} xxv. ein rechts můs	<83> 16^{v}-17^{r} Ein Rehech muß	BVIII^{r} ein rechmus	BV^{r} xxv. ein rechmus
<II 26> 9^{v}-10^{r} xxvj. ein gůte kelber lunge dauon gebaches	<84> 17^{r} Ein gebacks von kelberlungen	BVIII^{r} ein guts gebachens von kelberlungen	BV^{r} xxvi. ein gut gebachens von kelberlungen
10^{r} [D]as dritteil von Eiern spis	17^{r} Das dritte teil von Eier Spiese	BVIII^{r} Das dritt teil ist von aier speis	BV^{v} Das drit teyl ist von ayerspeyß

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
<III 1> 10^{r} i. kügellecht eyer	<85> 17^{r} Kügeleicht eyer	BVIII^{r-v} kuglecht ayer	BV^{v} i. runde ayer
10^{r} söllich fülle ... in krebs schallen	<86> 17^{r-v} Soliche fulle ... In krebs schalen	BVIII^{v} solche full ... in krebss schalen	BV^{v} solch fůl ...in krebß schaln
<III 2> 10^{r} ein gestrichens gebachens	<87> 17^{v} Ein Stercks gebacken	BVIII^{v} ein gestrickes pachen	BV^{v} ij. ein gestrichen bachen
<III 3> 10^{r-v} iij. krosßeiger	<88> 17^{v} kroiß eyger	BVIII^{v} kroes ayer	BV^{v} iij. kroßayer
<III 4> 10^{v}-11^{r} ii-ij.ein hofflichs essenn von eiern	<89> 17^{v}-18^{r} Ein hofeliches Eier essen	BVIII^{v}-CI^{r} ein hoflichs essen von ayern	BV^{v}-VI^{r} iiij. ein hoflichs essen von ayern
10^{v} vnd also in solichenn plätern mag man krappffenn machen (nicht abgesetzt)	<90> 17^{v}-18^{r} In solichen bleddern ... magstu eyer backenn	CI^{r} also in solichen blettern...magstu ayer pachen (nicht abgesetzt)	BVI^{r} also in solchen bletern ... magstu ayer bachen (nicht abgesetzt)
<III 5> 11^{r-v} v. ein geschachzabelts bachens	<91> 18^{r} Ein Schochzabels geback	CI^{r-v} ein geschachzabelts pachen	BVI^{r-v} v. ein geschachzebeltz bachen
<III 6> 11^{v} vij.[!] nim [öppffel] vnd bach si brune	<92> 18^{r-v} Nym eppphel back sie brün	CI^{v} nym opfel vnd pach sy praun	BVI^{v} vi. nym opffel vnd bach sie braun
<III 7> 11^{v}-12^{r} vij. ein gestrichen*n*s gebachnns	<93> 18^{v} Ein angeschreisch geback	CI^{v} ein angeschribes pachens	BVI^{v} vij. ein angestriches gebachens
<III 8> 12^{r} viij. am ach tendenn: ... ein ander form	<94> 18^{v} Ein ander formen	CI^{v}-II^{r} ein andere form	BVI^{v} viij. ein ander form
12^{r} ein hofflich essenn ... mit dem selben teig ... ein schwartz pfefferlin	<95> 18^{v}-19^{r} Vß dem selben teige eyn peffer Essen	CII^{r} mit dem selben teig ein hoflich essen in ein swartzes pfefferlein	BVII^{r} mit dem selben teig ein hoflich essen in ein schwartz pfefferlein (keine neue Rezeptnummer)

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
<III 9> 12^{r-v} viiij. ein frömde gebachenns heist schnabel	<96> 19^{r} Ein frempts geback heist Snabel	CII^{r-v} ein fremde gebachens heiss schnabel	BVII^{r} ix. ein fremde gebachens heist schnabel
<III 10> 12^{v} x. öpfel oder birn ... geröst gronach in milch schmaltz	<97> 19^{r} Ein ander guts geback kondt von Eppheln / Birn ... Roist sie ... In milchsmaltz	CII^{v} opfel oder pyrn ... gerost in milchschmaltz	BVII^{r-v} x. opffel oder biren ... gerost in milch schmaltz
<III 11> 12^{v}-13^{r} xi. brune küchlin ... vergulte schinenn	<98> 19^{v} Vergülte külchen zu backen	CII^{v} praune kuchlin ... dy vergult scheinen	BVIIv xi. praune kůchlein ... die vergůlt scheinen
<III12> 13r xii. gůtte strüblin	<99> 19^{v} Gute Strubenn zu backen	CII^{v} gute streublein	BVII^{v} xij. gutte streůblein
<III 13> 13^{r-v} xiij. von krapfen ... gůtt krapfenn	<100> 19^{v} Von krepphen zü backen von Eppelnn / birn	CIII^{r} Von krapffen ... gut krapfen pachen on[!] opffeln / pirn	BVII^{v}-VIII^{r} xiij. Von krapffen ... gut krapffen
<III 14> 13^{v} xiiij. krapffenn füllenn	<101> 19^{v}-20^{r} Ander krepphenn ... krepphen fullen	CIII^{r} krapfen füllen	BVIII^{r} xiiij. krapffen füllen
<III 15> 13^{v}-14^{r} xiiij. [!] ein krapffen teig	<102> 20^{r} Ein krepphen teig	CIII^{r-v} ein krapfen teig	BVIII^{r} xv. ein krapffen teig
<III 16> 14^{r} xv.[!] clein crapfenn die mann fült ... mit yttel fischenn leber	<103> 20^{r-v} Crepphen mit vischleberen	CIII^{v} kleine krapffen dy man fult ... mit eitel visch lebern	BVIII^{r-v} xvi. kleine krapffen die man fůlt mit eitel fisch lebern
<III 17> 14^{r} xvij. inge reüsch von fischen	<104> 20^{v} alle Ingerusch von vischen	CIII^{v} ingereusch von vischen	BVIII^{v} xvij. ingereusch von vischen
<III 18> 14^{r-v} xviij. hüner oder vogel magan	<105> 20^{v} Ander krepphen full von feder vehe (gekürzte Fassung)	CIII^{v} von huner oder vogel magen	BVIII^{v} xviij. von hůner oder vogel magen
<III 19> 14^{v} xx.[!] krapffenn ... von über belibnen hünern	<106> 20^{v} Ein ander wise vor vberblibben fleisch ... hüner wilbrod	CIII^{v}-IIII^{r} krapfen ... von vberbliben hunern oder wiltpret	BVIII^{v} xix. krapffen ... von vber beliben hůnern oder wiltbret

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	Köln GB 4° 27	Petri 1486	Wagner 1490
<III 20> 14^{v}-15^{r} xx. Ein gůtz gebachenns von eyren	<107> 20^{v}-21^{r} Ein Eiger gebacks	CIIII^{r} Ein guts gepachens von ayern	BVIII^{v}-CI^{r} xx. Ein gutz gebaches von ayern
<III 21> 15^{r} xxi. ein anders gebachenns	<108> 21^{r} Ein ander gebacks	CIIII^{r} ein anders gebachens	CI^{r} xxi. ein anders gebaches
<III 22> 15^{r} xxij. ein anders heist läppküchlin	<109> 21^{r} Ein ander heist lappen kuchen	CIIII^{r} ein ander weis heiß lappen kuehlein	CI^{r} xxij. ein ander weyß heyst lappenkůchlein
<III 23> 15^{r-v} xxiij. außdem teig mag man gůte kleine flädlin machen	<110> 21^{r} Vß dem selben teige mag man kleyne fledelin machenn	CIIII^{r-v} aus dem selben teig mag man kleine fledlein machen	CI^{r} xiij. auß dem selbem teig mag man kleine fledlein machen
15^{v} 18. mit dem selbenn teig mach oppffel vnd krappfen	<111> 21^{r} mit dem selben teig Mach Epphel vnd krâpphen	CIIII^{v} mit demselben teig mach opfel vnd krapfen	CI^{r} mit dem selben teig mach opffel vnd krapffen (keine neue Rezeptnummer)
<III 24> 15^{v} xxviiij. mit dem selbenn teig abgesatzt ... pretzen	<112> 21^{r-v} mit dem selben teige abgesatzt ... bretzen	CIIII^{v} mit dem selben teig abgesatzt ... pretzen	CI^{r} xxiiij. mit dem selben teig abgesatzt ... pretzen
15^{v} auß dem selbenn läppischenn teig mag man erhaben kügelin machen (nicht abgesetzt)	<113> 21^{v} vß dem selben lappen teige mag man erhaben kuchen machen	CIIII^{v} Aus dem selben leppischen teig mag man erhabne kuchlin machen (nicht abgesetzt)	CI^{v} Auß dem selben leppischen teig mag man erhabne kůchlein machen (nicht abgesetzt)
<III 25> 15^{v}-16^{v} xxv. pasteten ... nach welschem sittenn	<114> 21^{v}-22^{r} Ein pastede vf welschen sidden	CIIII^{v}-CV^{r} pasteten ... nach welischen syten	CI^{v}-CII^{r} xxv. basteten ... nach welschen sitten
<III 26> 16^{v}-17^{r} xxvi. ein gůtten turtten	<115> 22^{r} Ein gut Torthe zu backenn	CV^{r-v} einen guten kuchen	CII^{r} xxvi. ein gutten turten
<III 27> 17^{r-v} xxvij. ein fleisch turten	<116> 22^{r-v} Einen fleisch thorten	CV^{v} ein fleischkuchen	CII^{r} xxvi. ein gutten turten
<III 28> 17^{v} xxviij. ein gebachens ... von erbsenn	<117> 22^{v} Ein Gebacks von erbissen	CV^{v}-VI^{r} ein gepachens ... von arbeißen	CII^{v} xxviij. ein gebaches ... von erbeßen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
<III 29> 17^{v} xxiiij. ein gůt gebachens von riß	<118> 22^{v} Ein Geback von Ryse	CVI^{r} ein guts gepachens von reis	CII^{v} xxix. ein gut gebaches von reyß
<III 30> 17^{v}-18^{r} xxx. ein gůtt gessne von öppffeln	<119> 22^{v}-23^{r} Van Gebacken Eppheln	CVI^{r} Vom pachen ... ein gut essen von opfel	CII^{v}-III^{r} xxx. Von bachen ... ein gut essen von opffeln
<III 31> 18^{r} xxxi. Ein anders gebachenns von gefültenn öpfeln	<120> 23^{r} Ein ander geback von eppheln	CVI^{r-v} Ein ander gepachens von gefulten opfelnn	CIII^{r} xxxi. Ein ander gebachens von gefůlten opffeln
<III 32>18^{v} xxxij. gefülte bratten birn	<121> 23^{r-v} Gefult birn an eÿnem Spiß zu broden	CVI^{v} gefult proten pyren	CIII^{r} xxxij. gefůlt braten byren
18^{rv} von dritten teil	---	---	---
(siehe <III 36> 19^{r-v})	<122> 23^{v} Ein geback von Regelsbiren	(siehe CVII^{r})	(siehe CIII^{v}-IIII^{r})
<III 33>18^{v} gůttz gebachems von saluenn (ohne Rezeptnummer)	(siehe 24^{r})	CVI^{v} ein guts gebackens von saluei	CIII^{v} xxxiij. ein gutz gebachen von Saluey
<III 34> 19^{r} xxxviiij. [!] Ein *gefültes* gebachens	<123> 23^{v} Ein geback von Salueyen gefult	CVI^{v}-VII^{r} Ein gefults gepachens von saluei	CIII^{v} xxxiiij. Ein gefůltz gebaches von saluen
(siehe<III 36> 19^{v}, bezogen auf Regelbirnen)	<124> 24^{r} Item zu dissen obgeschreben ytzt gelerten... (bezogen auf Salbei gefüllt)	(siehe CVII^{r}, bezogen auf Regelbirnen)	(siehe CIIII^{r}, bezogen auf Regelbirnen, ohne neue Rezeptnummer)
(siehe <III 33> 18^{v})	<125> 24^{r} Salüeÿ ader schon brod zu backen	(siehe CVI^{v})	(siehe CIII^{v} xxxiij.)
<III 35> 19^{r} xxxv. ein gefültes gebachenns *von* saluei	---	CVII^{r} ein ander gefult gepachens von saluei	CIII^{v} xxxv. ein ander gefult gebachens vnd saluey

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	Köln GB 4° 27	Petri 1486	Wagner 1490
<III 36> 19r-v xxxvi. Ein gepachenns von reigel birn	(siehe <122> 23v)	CVIIr Ein gepaches von regelpyrn	CIIIv-IIIIr xxxvi. Ein gebachens von regelbirnen
19v Item zů dissem obgeschribnen vnd ietz gelerten (bezogen auf Regelbirnen, ohne neue Rezeptnummer)	(siehe <124> 24r, bezogen auf Salbei)	CVIIr Item zu disem obgeschriben ytz gelerten	CIIIIr Item zu dissen obgeschriben yetzt gelerten (ohne neue Rezeptnummer)
<III 37> 19v xxxviiij. [!] saluien bachenn morchenn oder ander gůte krütter	---	CVIIr-v saluei pachen. morchen oder ander guten kreutter	CIIIIr xxxij. saluey bachen. morchen oder ander gute kreůter
<III 38> 19v-20r xxxviij. morchenn mit eier ... füllenn	<126> 24r Mǒren zu backenn	CVIIv morchen mit aiern fullen	CIIIIr xxxviij. morchen mit ayren fůllen
<III 39> 20r xxxviiij. kůchen in einem mursing	<127> 24r Ein kuchen In eym morser	CVIIv kuchen in einem morser	CIIIIr xxxix. einen kuchen im morsser
<III 40> 20r-v xl. gar ein linds essenn kintpettern	<128> 24r-v Ein lÿnds essen kÿntbettern	CVIIv-VIIIr gar ein linds essen kintpetterein	CIIIIr-v xl. gar ein lindes essen kintpetterin
<III 41> 20v xli. visch vnd krebs vnd Biberschwentz	---	CVIIIr visch vnd krebs vnd biberswentz	CIIIIv xli. visch vnd krebß vnd biber schwentz
20v es sprechent die meister	---	CVIIIr es sprechen dy mayster	CIIIIv es sprechen die meyster
<III 42> 20v xlij. ein küchlin in einem murssing	---	CVIIIr ein kuchen in einem morser	CIIIIv xlij. ein kuchen in einem morsser
<III 43> 20v-21rxliij. von einer eier müssern ... ein gůt můs von eier tutter	<129> 24v Ein gut muß von eier tottern	CVIIIr ein gut ayermus von ayertottern	CIIIIv xliij. Von ayer můssern. ... ein gut ayermus von ayer tottern
<III 44> 21r xliij.[!] Ein ander gemein eigermüslin	<130> 24v Ein ander gemeyn eyer muß	CVIIIr ein ander gemein ayer muslein	CIIIIv-Vr xliiij. ein ander gemein ayer můßlein

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
<III 45> 21^{r} xlv. Ein gutz müslin von eiern	<131> 24^{v} Ein ander eier muß	CVIII^{r-v} Ein guts muslein von ayern	CV^{r} xlv. Ein gůts mußlein von ayernn
<III 46> 21^{r-v} xlvi. súde eier hert	<132> 24^{v} Item Sued eyer hart	CVIII^{v} seud ayer hert	CV^{r} xlvi. seůd ayer hert
<III 47> 21^{v} xlvij. ein gůts gemüß von eiern	<133> 24^{v}-25^{r} Ein ander Eier müß	CVIII^{v} ein gut gemues von ayern	CV^{r} lxvij. ein gůt gemůß von ayren
21^{v} das fierde teill von salsen on [!] sennff vnd lattwergenn	25^{r} Das vierd teil sagt von Sulsen van Senff vnd latwergen	CVIII^{v} Das vierd sagt von Salssen von Seniff vnd latwergen	CV^{r} DAs vierd sagt von Salssen von Senfft vnd Latwergen
<IV 1> 21^{r}-22^{r}xlviij. [!] ein grúnn salsenn von krütern	<134> 25^{r} Grůen Sulße zu machen	CVIII^{v} gut grone salssen von kreuttern	CV^{r-v} i. gut grůn salssen von kreuter
<IV 2> 22^{r} xlviiij.[!] etlich salsenn stost man ab mit agras	<135> 25^{r} Item Etlichen Salsen stoist man ab mit agrest	CVIII^{v}-DI^{r} etlich salsen stoest man ab mit agrest	CV^{v} ii. etlich salssen stost man ab mit agrest
<IV 3> 22^{r-v} xliiij.[!] ettlich salsenn stost man ab mit meiland	<136> 25r-v Item Etliche Salsen stoist man ab mit Meiland	DI^{r} etliche salsen stost man ab mit meylant	CV^{v} iij. etliche salssen stost man ab mit mailant
<IV4> 22^{v} iiij. knobloch sals	<137> 25^{v} knoblauch salß	DI^{r} knoblach salssen	CV^{v} iiij. Knoblauch sals
<IV 5> 22^{v} v. wiltu die gel hann	<138> 25^{v} Wiltu sie Gele han	DI^{r} Wiltu dy gel haben	CV^{v} v. Wiltu die gell haben
<IV 6> 22^{v} vi. knoblöch salssenn grün	<139> 25^{v} knoblauch salsen grün	DI^{r} knoblach salßen grun	CV^{v} vi. knoblauch salssen grůn
<IV 7> 22^{v} vij. knoblöch salssen wisß	<140> 25^{v} Wiltu sie wies	DI^{r} knoblach salssen weis	CV^{v} vij. knoblauch salssen ... weiß
<IV 8> 22^{v} xiij.[!] knoblouch sals ... vermischt ... mit wurm melsamenn	<141> 25^{v} knoblauch salße vermischt mit würmkrude	DI^{r} knoblach salssen ... vermisch[!] ... mit wormsammen	CV^{v} viij. knoblauch salß ... vermischt ... mit wurmsamen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
<IV 9> 22^{v} viiij. ein gůtt eschlouch salsenn (Rezept unvollständig wegen Blattverlust der Hs.)	<142> 25^{v} Ein Eschlauch Salß	DI^{r} ein gute salssen von aschlauch	CV^{v} ix. ein gutte salssen von aschloch
---	<143> 25^{v} Ein Saluey salß	DI^{r} Von Saluei salssen	CV^{v} Saluey salssen (Rezeptnummer fehlt)
---	<144> 25^{v} Ein Ruten salß	DI^{r-v} Von Rauten salssen	CVI^{r} xi. rauten salssen
---	<145> 25^{v} Ein poley salß	DI^{v} Poley salssen	CVI^{r} xij. Boley salssen
---	<146> 26^{r} ein pomerantzen Salße	DI^{v} ein ander salssen von pommerantzen	CVI^{r} xiij. salssen von baumerantzen
---	<147> 26^{r} die kruder vorgenant vber Jore zu halten	DI^{v} dy kreuter vorgenant ... vber iar behalten	CVI^{r} xiiij. die kreůter vorgenant ... vber iar behalten
---	<148> 26^{r} weme der win Salße oder ander essen vß schmecket	DI^{v} wem do ein wein salß oder ein essen aus smecke	CVI^{r} xv. wen da ein wein sals. oder ein essen auß schmeck
---	<149> 26^{r} was kruder In dem Meÿe abgenomen werden	DI^{v} was kreuter yn dem mayen ab genommen werden	CVI^{r} xvi. waz kreůter in dem mayen abgenomen werden
---	<150> 26^{r-v} Senff mache also	DI^{v}-IIr Senff mach also	CVI^{r-v} xvij. Senff mach also
---	<151> 26^{v} Ein ander wise zum Senff	DII^{r} ein andere weis behendiglichen	CVI^{v} ein andere weiß behendiglichen (keine neue Rezeptnummer)
---	<152> 26^{v} wÿnber vnd fÿgen... mit Senff temperert	DII^{r} weinber vnd feigen ... mit senff getemperirt	CVI^{v} xviij. weinber vnd feigen ... mit senfft getemperiret
---	<153> 26^{v} Senff ist heis vnd trucken	DII^{r} seniff ist heis vnd trucken	CVI^{v} xix. senft ist heiß vnd trucken

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
---	<154> 26^{v} Ein wiesel Salße	DII^{r} weigssel salßen	CVI^{v} xx. weichselsalssen
---	<155> 26^{v} Quidden lattwerge	DII^{r} kutten latwergen	CVI^{v} xxi. gut kůtten latwergen
---	<156> 26^{v}-27^{r} Birn latwerge	DII^{r-v} gute lat werge von pyrn	CVI^{v}-DI^{r} xxij. gute latwerge von birnen
<IV 24> 23^{r} (nur der letzte Teil des Rezepts ist lesbar)	<157> 27^{r} Ein latwerge zcum Magen	DII^{v} ein gut nutz latwergen czu dem magen	DI^{r} xxiij. ein gut nutz latwerg zu dem magen
<IV 25>23^{r} xxv. zů der brust ein gůte latwerge	<158> 27^{r} Ein latwerge zur brost	DII^{v} Czu der prust ein latwergen	DI^{r} xxiiij. Czu der brust ein gut latwerg
<IV 26> 23^{r-v} xxii. [!] von krut zů essen die gewonlich zů essen sin (die ersten dreieinhalb Zeilen von 23^{v} nicht lesbar)	<159> 27^{v} Von Müßkrude	DII^{v} von kraut essen dy gewonlich seinn	DI^{r} xxv. von kraut essen die gewonlich zu essen sein
<IV 27> 23^{v} [bald gut kompost kaltz] (Rezeptnummer nicht lesbar)	<160> 27^{v} Compest balde zu machen Suer	DII^{v} bald gut kompest	DI^{r-v} xxvi. bald gut kumpost
23^{v} Das funfft teill ist von essig vnd von win	28^{r} Das funfte teïl Sagt von Essighe	DIII^{r} Das funft von essig vnd wein	DI^{v} DAa[!] fůnfft teyl ist von essig vnd wein
<V 1> 23^{v}-24^{r} der essig wirt manigfaltinglich gemacht	28^{r} der wirt manch feltig gemacht	DIII^{r} Der Essig wirt manigfeldiglich gemacht	DI^{v} i. Der essig wirt manigfeltigklich gemacht
<V 2>24^{r} xxx.[!] von win macht man essig also	<162> 28^{r} Nym alten win	DIII^{v} von wein macht man essig also	DI^{v} ii. von wein macht man essig also
<V 3> 24^{r} iii. nim ein krůg der ser von altem essig schmeck	<163> 28^{r} Nym ein krug der von altem essige sere smeckt	DIII^{v} nym ein krug der von altem essig ser smeckt	DI^{v} iij. nym ein krug der von altem essig seer schmeckt

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
<V 4> 24^{r} iiij. güs in einen haffenn oder krůg altenn win	<164> 28^{r} Guß alten win In einen krug oder hafen	DIII^{v} geus in einen hafen oder krug alten wein	DI^{v}-II^{r} iiij. Geůß in einen hafen oder krug alten wein
<V 5> 24^{r} v. tů alten win in ein haffen oder kessel	<165> 28^{r} Thu alten win In einen kessel ader hafen	DIII^{v} thu alten wein in ein hafen oder ein kessel	DII^{r} v. thu alten wein in ein hafen oder in ein kessel
<V 6> 24^{r-v} vi. thu win in ein kolbenn glass	<166> 28^{r} Thu win In einen glaißkolbenn	DIII^{v} Thu wein in ein kolbenglas	DII^{r} vi. Thu wein in ein kolben glas
<V 7> 24^{v} vij. schnelligklichenn essig habenn	<167> 28^{r} Snellich essig zu machen	DIII^{v} snelliglichen essig haben	DII^{r} vij. schnelliglich essig haben
<V 8> 24^{v} viij. v̊ber lant essig mit dir tragenn	<168> 28^{v} Essig mit vberlant zu tragen	DIII^{v}-IIII^{r} vber lant essig mit dir tragen	DII^{r} viij. vber lant essig mit dir tragen
<V 9> 25^{r} viiij. heffenn von essig	<169> 28^{v} Ader also Nym hebe von essig	DIIII^{r} Oder also. Nym hefen von essig	DII^{r} ix. Oder also nym hefen von essig
<V 10> 25^{r} Oder also ... winstein wol geribenn (ohne Rezeptnummer)	<170> 28^{v} Ader also Nim winsteÿn wol gereben	DIIII^{r} Oder also. nym weinstein wol gerieben	DII^{v} x. Oder also nym weinstein wol geriben
<V 11> 25^{r} Gůttenn bir essig (ohne Rezeptnummer)	<171> 28^{v} Ein Bieressig	DIIII^{r} Von pyer essig	DII^{v} xi. Gutten byressig
<V 12> 25^{v} Zwissenn das ein ieglicher essig (ohne Rezeptnummer)	<172> 28^{v} Item ein Iglicher essig	DIIII^{r} Wis das ein ytlicher essig	DII^{v} xij. wis das ein ytlicher essig
<V 13> 25^{v} ein win zů krefftigung (ohne Rezeptnummer)	<173> 29^{r} Vinum ad confortandum Stomachum frigidum	DIIII^{r-v} ein wein zu krefftigung	DII^{v} xiij. ein wein zu kreftigung
<V 14> 25^{v}-26^{r} ein mönsch der lang kranck gelägen hatt (ohne Rezeptnummer)	---	DIIII^{v} ein mensch der lang krangk gelegen hat	DII^{v}-III^{r} xiiij. ein mensch der lang kranck gelegen hat

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
<V 15> 26^{r-v} xv. olant win	---	DIIII^{v}-V^{r} olant wein	DIII^{r} xv. Olant wein
<V 16> 26^{v} xvij.[!] merich win	---	DV^{r} Merrich wein	DIII^{r-v} xvi. merrich wein
<V 17> 26^{v}-27^{r} xvij. win ... von bramberen	<174> 29^{r} Vinum de morisrubi	DV^{r} wein von Bramber	DIII^{v} xvij. wein von Bramber
<V 18> 27^{r} xviij. zwiffel win	<175> 29^{r-v} Ein Zcwebelwin	DV^{r-v} czwifalwein	DIII^{v} xviij. zwiffelwein
<V 19> 27^{r-v} xviiij. wermût win	<176> 29^{v} wermüd win	DV^{v} wermut wein	DIII^{v}-IIII^{r} xix. wermut wein
<V 20> 27^{v} xx. neslenn... mit ... win gestosenn	<177> 29^{v} Nesseln mit gutem win gestossen	DV^{v}-VI^{r} nesseln mit ... wein gestossen	DIIII^{r} xx. nesseln mit ... wein gestossen
<V 21> 27^{v} xxi. ein yeglicher mönsch, der da hatt einenn kaltenn Bösenn magenn	---	DVI^{r} ein itzlich mensch der do hat einyn bosen kalten magen	DIIII^{r} xxi. ein ytzlicher mensch der da hat einen kalten bosen magen
<V 22> 27^{v}-28^{r} einen verschlimpten bossem magen	---	DVI^{r} einen verschleumten bosen magen	DIIII^{r} xxij. ein verschlempten bosen magen
<V 23> 28^{r} xxiij. zeichenn des kalten magen	<178> 29^{v} Signa Stomachi frigidi	DVI^{r} czeichen des verkalten magen	DIIII^{r} xxiij. zeichen des kalten magens
<V 24> 28^{r} xxiiij. zeichen eins hitzigenn magenn	<179> 30^{r} Signa Caloris Innaturalis Stomachi	DVI^{r} zeichen eins hytzigen magen	DIIII^{r-v} xxiiij. zeichen einß hitzigen magens
<V 25> 28^{r} xxv. einem mönschenn sinen verhitztenn magen wider helfenn vnd zû sinem natürlich stand bringenn	<180> 30^{r} Stomachus cibetur	DVI^{r} einem menschen seinen verhitzten magen in seinen naturliche stant bringen	DIIII^{v} xxv. einem menschen seinen verhitzten magen in seinen natûrlichen standt bringen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	Köln GB 4° 27	Petri 1486	Wagner 1490
<V 26> 28^{r-v} xxvj. ein ander arcenie	<181> 30^{r} Ein ander artznÿ	DVI^{r-v} ein andere ertzeney	DIIII^{v} xxvi. Ein andere ertzney
<V 27> 28^{v}-29^{r} xxvij. das fünft teil wer da ein kaltenn magenn hatt	<182> 30^{r-v} Stomachum frigidum reformando	DVI^{v} wer do einen verkalten magen hat	DIIII^{v}-V^{r} xxvij. wer da ein verkalten magen hat
<V 28> 29^{r} xxviij. von Bibennellen enciann	<183> 30^{v} Ad Idem pro Stomacho frigido Bÿbe nellen Encian	DVI^{v}-VII^{r} pibenel entzian	DV^{r} xxviij. bibenel.entzian
<V 29> 29^{r} xxviiij.für ein erkaltenn magenn gib sirop von werm mût	---	DVII^{r} für ein verkalten magen gip ein sirop von wermut	DV^{r} xxix. fûr ein verkalten magen gib ein syrop von wermut
<V 30> 29^{r} xxviiij.[!] ein armer der ein erkaltenn magenn hat	---	DVII^{r} Eyn armer der ein verkalten magen hat	DV^{r} xxx. Ein armer der ein verkalten magen hat
<V 31> 29^{v} xxxi. Wer nit lust hab zû essenn der mach im ein salsenn von knoblûch	<184> 30^{v} Salsa ad excitandum appetitum	DVII^{r} wer nit lust hat zu essen der mach im ein salssen von knoblach	DV^{r} xxxi. wer nit lust hat zu essen der mache im ein salsse von knoblauch
<V 32> 29^{v} xxxiij. [!] merke alle spis die der mönsch zû im nimpt v̊ber die natur ... bringt in in kranckeit	<185> 30^{v} Omnis cibus aut potus superflue sumpta causat morbos	DVII^{r} merck alle speis dy der mensch zu ym nymt vber die natur ... das brynget in zu krangkheit	DV^{r} xxxij. merck alle speyß die der mensch zu im nympt vber die natur ... die bringt in krackheit
<V 33> 29^{v} xxxiiij. [!] mercke der magenn wirt geleidigett ... von der spis die alzû kalt oder heiß ist	<186> 30^{v} Omnis cibus aut potus nimis calidus aut frigidus ... ledit stomachum	DVII^{r} mergk der magen wirt beleidigt ... von der speis dy all zu kalt oder zu heis ist	DV^{r} xxxiij. merck der magen wirt geleidigt ... von der speiß die al zu kalt oder heiß ist
<V 34> 29^{v} xxxiiij. mercke der in dem libe herte ist	---	DVII^{r} merck der in dem leib hert ist	DV^{r-v} xxxiiij. merck der in dem leibe hert ist

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Solothurn 490	**Köln GB 4° 27**	**Petri 1486**	**Wagner 1490**
<V 35> 29^{v}-30^{r} xxxv. mercke ouch das alle tütschenn bolen vnd bechem	<187> 30^{v} Alle deütschen polen vnd Behemen	DVII^{r} mergk auch das alle deutschen polen behemen	DV^{v} xxxv. merck daz auch alle deůtschen bolen vnd behem
---	<188> 30^{v} Require alias medicinas Stomaticales In libro medicinali In capitulis de Merj et Stomacho	---	---
<V 36> 30^{r-v} alles das uff der erdenn ist oder us der erden wachssett (ohne [Rezept]nummer)	---	DVII^{v} alles das aus erden ist oder aus der erden wechst	DV^{v}-DVI^{r} xxxvi. alles daz auß erden ist. oder auß der erden wechst
30^{v} oder ein wiplich bild in irem Blůmenn schin	---	DVII^{v} Oder ein weypplich bild yn yrem blommen schein	DVI^{r} Oder ein weiplich bild in yren blumen schein (ohne Nummer)
30^{v} Es schreibt (danach Abbruch am Zeilenanfang, zugleich aber Seitenende)	---	DVIII^{r} Es schreibt Albertus magnus ... mugen erwerben das ewig leben. AMEN	DVI^{r} Es schreibt albertus magnus ... můgen erwerben das ewig leben. Amen

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

7. Abkürzungs- und Literaturverzeichnis

7.1. Abkürzungsverzeichnis

7.1.1. Abkürzungen, die bei der Bestimmung der Schreibsprachen sowie in den Kommentaren und im Glossar verwendet werden

7.1.1.1. Bezeichnungen der Schreibsprachen

(nach Frühnhd. Grammatik, S. IXf.)

alem.	alemannisch
bair.	bairisch
böhm.	böhmisch
elsäss.	elsässisch
frühnhd.	frühneuhochdeutsch
frz.	französisch
hchalem.	hochalemannisch
lat.	lateinisch
mähr.	mährisch
md.	mitteldeutsch
mfrk.	mittelfränkisch
mhd.	mittelhochdeutsch
mlat.	mittellateinisch
mnd.	mittelniederdeutsch
nalem.	niederalemannisch
nd.	niederdeutsch
nürnb.	nürnbergisch
obd.	oberdeutsch
obfrk.	oberfränkisch
obsächs.	obersächsisch
ofrk.	ostfränkisch
obhess.	oberhessisch
omd.	ostmitteldeutsch
oobd.	ostoberdeutsch
oschwäb.	ostschwäbisch
ostalem.	ostalemannisch
österr.	österreichisch
rheinfrk.	rheinfränkisch
ripuar.	ripuarisch
schles.	schlesisch
schwäb.	schwäbisch
thüring.	thüringisch

7.1.1.2. Sonstige Abkürzungen

adj.	Adjektiv
adv.	Adverb
f.	femininum
m.	maskulinum
n.	neutrum
part.	Partizip
Phrsl.	Phraseolexem
prät.	Präteritum
s. / Subst.	Substantiv
st.v.	starkes Verb
s.v.	sub verbo, siehe
sw.v.	schwaches Verb

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

7.1.2. Verzeichnis der verwendeten Siglen

K Kölner Handschrift Gymnasialbibliothek 4° 27
P Kuchenmeysterey. (Passau: bei Johann Petri, um 1486). Hrsg. v. Rolf Ehnert. Göppingen 1981 (= Litterae 71).
So Solothurner Handschrift S 490
W Küchenmeisterei. In Nürnberg von Peter Wagner um 1490 gedruckt. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel. Eingeleitet v. Hans Wegener. Mit einem Glossar und einer Bibliographie. Leipzig (Harrassowitz) 1939 (= Veröffentlichungen d. Gesellschaft für Typenkunde des XV. Jahrhunderts B III).

7.2. Literaturverzeichnis

7.2.1. Primärliteratur

Basler Kochbuch D II 30 → Sorbello (2002)

Brixener Kochbuch (Bressanone): Melitta Weiss Adamson: Die Kochrezepte in Codex J. 5 (no. 125) der Bibliothek des Priesterseminars Brixen. Edition und Kommentar. In: Würzburger medizinhistorische Mitteilungen 14,1996, S. 291-303.

Bruchstücke: Bruchstücke aus einem alemannischen Büchlein von guter Spise. 15. Jhd. Hrsg. v. Anton Birlinger. In: Sb. d. Bayer. Akad. d. Wiss. Philos.-hist. Cl. 1865, S. 199-206.

Büchlein: Ein alemannisches Büchlein von guter Speise. Hrsg. v. Anton Birlinger. In: Sb. d. Bayer. Akad. d. Wiss. Philos.-hist. Cl. 1865, S. 171-199.

BvgSp: Bůch von gůter spise: Diz bůch von gůter spise. Faksimile hrsg. durch Tupperware Deutschland. Donauwörth (Ludwig Auer GmbH) ^{2}1994.

Hajek, Hans (Hrsg.): Daz bůch von gůter spise. Berlin 1958 (= Texte des späten Mittelalters 8).

Das buoch von guoter spîse. Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuchs. Eingel. u. hrsg. v. Gerold Hayer. Göppingen 1976 (= Litterae 45).

Libro di buone vivande. La cucina tedesca dell'età cortese. A cura di Anna Martellotti e Elio Durante. Fasano (Schena Editore) 1991. (Edition mit Übersetzung ins Italienische und Kommentar)

Daz bůch von gůter spise (The Book of Good Food). A Study, Edition, and English Translation of the Oldest German Cookbook. [By] Melitta Weiss Adamson. Krems 2000 (= Medium Aevum Quotidianum Sonderband IX).

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Danner (1970) → Inntal-Kochbuch

Ehlert (1993) → Konstanzer Kochrezepte

Ehlert (1996) → MH (Meister Hanns)

Eis (1944) → Patzauer Pelzbuch

Feyl (1961) → ME (Meister Eberhard)

Feyl (1963) → ME (Meister Eberhard)

Gollub (1935) → Königsberger Kochbuch

Groß-Schützener Gesundheitslehre. Studien zur Geschichte der deutschen Kultur im Südosten. Von Gerhard Eis. Wien, München 1943 (= Südosteuropäische Arbeiten 36).

Inntal-Kochbuch: Berthilde Danner: Alte Kochrezepte aus dem bayrischen Inntal. In: Ostbairische Grenzmarken. Passauer Jb. f. Geschichte, Kunst u. Volkskunde 12,1970, S. 118-128.

Kalender: Birlinger, Anton: Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee. In: Germania 9,1864, S. 192-207.

Königsberger Kochbuch: Archivrat Dr. [Hermann] Gollub: Aus der Küche der deutschen Ordensritter. In: Prussia 31,1935, S. 118-124.

Konrad von Megenberg: Das Buch der Natur. Die erste Naturgeschichte in deutscher Sprache. Hrsg. v. Franz Pfeiffer. Stuttgart 1861. ND Hildesheim, Zürich, New York 1994.

Konstanzer Kochrezepte: Ehlert, Trude: Die (Koch-)Rezepte der Konstanzer Handschrift A I 1. Edition und Kommentar. In: Ingrid Kühn, Gotthard Lerchner (Hgg.): Von wyßheit würt der mensch geert... Festschrift f. Manfred Lemmer zum 65. Geburtstag. Frankfurt/M., Berlin etc. 1993, S. 39-64.

(1) Küchenmeisterei: Ehnert, Rolf (Hrsg.): Kuchenmeysterey. (Passau: bei Johann Petri um 1486). Göppingen 1981 (= Litterae 71).

(2) Küchenmeisterei. In Nürnberg von Peter Wagner um 1490 gedruckt. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel. Eingeleitet v. Hans Wegener. Mit einem Glossar und einer Bibliographie. Leipzig (Harrassowitz) 1939 (= Veröffentlichungen d. Gesellschaft für Typenkunde des XV. Jahrhunderts B III)

Lindgren, Agi: Ein Stockholmer mittelniederdeutsches Arzneibuch aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts. Stockholm 1967 (= Acta Universitatis Stockholmiensis, Stockholmer

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Germanistische Forschungen 5), S. 131. [Ein Rezeptende, ein Rezept über Knoblauch; beide werden von Lindgren jedoch als veterinärmedizinische Rezepte bezeichnet; ebd. Anm. 9].

ME: Anita Feyl: Das Kochbuch Meister Eberhards. In: Ostbairische Grenzmarken. Passauer Jb. f. Geschichte, Kunst u. Volkskunde 5,1961, S. 352-366. (Text)

Anita Feyl: Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur. Phil. Diss. Freiburg/Br. 1963. (Text und Untersuchung)

MH: Meister Hanns, *des von wirtenberg koch.* (Faksimile der Handschrift A.N.V. 12 der Universitätsbibliothek Basel). Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar v. Trude Ehlert. Donauwörth 1996.

Mittelniederdeutsches Kochbuch → Wiswe (1956)

Nürnberg Germ. Nat. 20291 → Bruchstücke

Patzauer Pelzbuch: Das »Patzauer Pelzbuch« (Prag, Cod. XVI E 32; Mitte des 15. Jhs.). In: Gottfrieds Pelzbuch. Hrsg. v. Gerhard Eis: Gottfrieds Pelzbuch. Studien zur Reichweite und Dauer der Wirkung des mittelhochdeutschen Fachschriftums. Brünn, München etc. 1944.

Regel der Gesundheit: Strauss, Peter: Arnald von Villanova deutsch unter besonderer Berücksichtigung der 'Regel der Gesundheit'. Diss. Heidelberg 1963.

Regimen sanitatis: Regimen Sanitatis Salernitanum. Gesundheitsregeln der Schule von Salerno. Hrsg. v. Ignaz Düntzer. Basel 1981.

Reichenauer Kochbuch: Das Reichenauer Kochbuch aus der Badischen Landesbibliothek. Edition und Kommentar. Von Trude Ehlert in Verbindung mit Patrick Benz, Rick Chamberlin, Diana Finkele, Barbara Gölz, Erwin Heidt, Wolfgang Höhne, Ruth Karasek, Heike Kränkel, Birgit Mayer, Eberhard Müller, Annette Roser und Nicole Wolf. In: Mediävistik 9,1996, S. 135-188.

Rheinfränkisches Kochbuch: Rheinfränkisches Kochbuch um 1445. Text, Übersetzung, Anmerkungen und Glossar v. Thomas Gloning. Kulturhistorische Würdigung von Trude Ehlert. Im Auftrag von Tupperware Deutschland. Frankfurt/M. 1998.

Sigerist (1943): Sigerist, Henry E.: The earliest printed book on wine by Arnald of Villanova. Physician, surgeon, botanist, alchemist and philosopher [1235?-1311]. Facsimile of the original Edition, 1478. New York 1943.

Alessandra Sorbello: Die Basler Rezeptsammlung. Studien zu spätmittelalterlichen deutschen Kochbüchern. Erstausgabe mit Kommentar und Fachglossar der Handschriften Basel

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

ÖUB D II 30, Bl. 300ra-310va, und Heidelberg, UB cpg. 551, Bl. 186r-196v und 197r-204r. Würzburg 2002 (= Würzburger medizinhistorische Forschungen 71).

Von Speisen, Natürlichen und Kreuter Weinen /aller verstandt. Frankfurt/M. 1531. Neudruck hrsg. v. Manfred Lemmer, m. e. Vorwort v. Anneliese Schmitt. Leipzig, München 1984.

Stopp (1980): Aus Kochbüchern des 14. bis 19. Jahrhunderts. Quellen zur Geschichte einer Textart. Unter Mitarb. von Renate Ertl u. Angelika Schmitt hrsg. v. Hugo Stopp. Heidelberg 1980 (= Germanische Bibliothek. 7. Reihe: Quellen zur deutschen Sprach- und Literaturgeschichte, Bd. 1).

Voigt, Johannes: Aus einem handschriftlichen Kochbuch des XV. Jahrhunderts. In: Anzeiger f. Kunde d. deutschen Vorzeit NF 4,1857, Sp. 81-83.

Sabina Welserin: Das Kochbuch der Sabina Welserin. Hrsg. v. Hugo Stopp. Mit einer Übersetzung von Ulrike Gießmann. Heidelberg 1980 (= Germanische Bibliothek NF. 4. Reihe: Texte).

Das Kochbuch der Philippine Welser. Hrsg. v. Gerold Hayer. Innsbruck (Pinguin Verlag) 1983, 2 Bde.

Wiswe (1956): Wiswe, Hans: Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts. In: Braunschweigisches Jahrbuch 37,1956, S. 19-55.

Wiswe, Hans: Nachlese zum ältesten mittelniederdeutschen Kochbuch. In: Braunschweigisches Jahrbuch 39,1958, S. 103-121.

7.2.2. Hilfsmittel

(Häufig in Abkürzung zitierte Werke sind durch Fettdruck hervorgehoben.)

Baufeld (1996): Baufeld, Christa: Kleines frühneuhochdeutsches Wörterbuch. Tübingen 1996.

Bohnenberger (1953): Bohnenberger, Karl: Die Alemannische Mundart. Umgrenzung, Innengliederung und Kennzeichnung. Tübingen 1953.

Briquet: Briquet, Ch.-M.: Les filigranes. 1-4. Amsterdam ^{2}1968.

Closener/Twinger: Die Vokabulare von Fritsche Closener und Jacob Twinger von Königshofen. Überlieferungsgeschichtliche Ausgabe. Hrsg. v. Klaus Kirchert zusammen mit Dorothea Klein. 3 Bde. Tübingen 1995 (= Texte und Textgeschichte 40-42).

DEMAK: Suda, Christian: **D**atenbank zur **E**rfassung **m**ittel**a**lterlicher **K**ochrezepte. Würzburg 1997.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Deutsches Universalwörterbuch: Duden Deutsches Universalwörterbuch. 4., neu bearb. u. erw. Auflage. Mannheim, Leipzig tec. 2001.

DW: Grimm, Jacob, Grimm, Wilhelm: Deutsches Wörterbuch. Leipzig 1854-1984.

Eis (1950): Eis, Gerhard: Historische Laut- und Formenlehre des Mittelhochdeutschen. Heidelberg 1950.

Fischer (1929): Fischer, Hermann: Mittelalterliche Pflanzenkunde. München 1929.

Frühnhd. Gr. (1993): Reichmann, Oskar, Klaus-Peter Wegera (Hgg.): Frühneuhochdeutsche Grammatik von Robert Peter Ebert, Oskar Reichmann, Hans-Joachim Solms, Klaus-Peter Wegera. Tübingen 1993 (= Sammlung kurzer Grammatiken germanischer Dialekte. A. Hauptreihe Nr. 12).

Götze, Alfred: Frühneuhochdeutsches Glossar. Berlin ^{7}1967.

Grun (1966): Grun, Paul Arnold: Schlüssel zu alten und neuen Abkürzungen. Wörterbuch lateinischer und deutscher Abkürzungen des späten Mittelalters und der Neuzeit. Limburg 1966.

Habel / Gröbel: Habel, Edwin, Gröbel, Friedrich: Mittellateinisches Glossar. Mit einer Einführung von Heinz-Dieter Heimann. Paderborn, München etc.1989 (= UTB 1551).

Halm (1969): Halm, Karl et al. (Hrsg.): Catalogus codicum Latinorum Bibliothecae Regiae Monacensis. Bd. 2.3, Wiesbaden 1969. (Nachdruck der Ausgabe München 1878).

Hepp (1979): Hepp, Eva: Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon. In: Hans Wiswe: Kulturgeschichte der Kochkunst. München 1970, S. 185-224.

Heinichen: Der Taschen-Heinichen. Lateinisch-Deutsches Taschenwörterbuch zu den klassischen und ausgewählten mittealterlichen Autoren. Stuttgart 1975.

Hering (1993): Lexikon der Küche. Von Richard Hering. 21., neu bearb. Aufl. hrsg. durch F. Jürgen Herrmann. Gießen, Leipzig 1993.

Hopf (2003): Bunsmann-Hopf, Sabine: Zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit - ein fachkundliches Wörterbuch. Würzburg 2003 (= Würzburger medizinhistorische Forschungen 89).

Kranzmayer (1956): Kranzmayer, Eberhard: Historische Lautgeographie des gesamtbairischen Dialektraumes. Wien 1956.

Küster (1987): Küster, Hansjörg: Wo der Pfeffer wächst. Ein Lexikon der Kulturgeschichte der Gewürze. München 1987.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Lambert (1992): Constance B. Hieatt, Carole Lambert, Bruno Laurioux, Alix Prentki: Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. In: Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. Sous la direction de Carole Lambert. Montréal (Les Presses de l'Université), Paris (Champion-Slatkine) 1992, S. 315-379.

LdM: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. v. Robert-Henri Bautier, Robert Auty u.a. München 1980-1998.

Lemmer: So wirt es gut und wolgeschmack. Alte deutsche Kochrezepte um 1350-1600. Hrsg., übers. u. kommentiert v. Manfred Lemmer. Leipzig 1971.

Lexer: Lexer, Matthias: Mittelhochdeutsches Handwörterbuch. Zugleich als Supplement und alphabetischer Index zum Mittelhochdeutschen Wörterbuche von Benecke-Müller-Zarncke. Leipzig 1872-1878. ND Stuttgart 1970.

Lübben, August: Mittelniederdeutsches Handwörterbuch. Nach dem Tode des Verfassers vollendet von Christoph Walther. Norden, Leipzig 1888. ND Darmstadt 1993.

Marzell (1977): Marzell, Heinrich: Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. 4 Bde. und Register, Stuttgart 1977. ND Köln 2000.

Mhd. Grammatik: Paul, Hermann: Mittelhochdeutsche Grammatik. 23. Aufl. neu bearb. v. Peter Wiehl u. Siegfried Grosse. Tübingen 1989 (= Sammlung kurzer Grammatiken germanischer Dialekte. A. Hauptreihe Nr. 2).

Moser (1929): Moser, Virgil: Frühneuhochdeutsche Grammatik. Band 1: Lautlehre: I. Hälfte: Orthographie, Betonung, Stammsilbenvokale. Heidelberg 1929 (= German. Bibliothek, 1. Reihe).

Piccard: Piccard, G.: Die Ochsenkopfwasserzeichen 1-3 (Findebuch 2,1-3). Stuttgart 1966.

Schmeller: Schmeller, J. Andreas: Bayerisches Wörterbuch. 2 Bde. Stuttgart, Tübingen 1827-1837 (2. Ausgabe, bearbeitet von Karl Frommann, München 1872-1877).

Schwäbisches Wörterbuch. Bearbeitet von Hermann Fischer. 6 Bde. Tübingen 1904.

^{2}VL (Verfasserlexikon): Die deutsche Literatur des Mittelalters. Verfasserlexikon. Begründet v. Wolfgang Stammler, fortgef. v. Karl Langosch. Zweite, völlig neu bearb. Aufl., unter Mitarb. zahlreicher Fachgelehrter hrsg. v. Kurt Ruh zusammen mit Gundolf Keil, Werner Schröder, Brughart Wachinger, Franz Josef Worstbrock. Redaktion Kurt Illing, Christiane Stöllinger-Löser. Berlin, New York 1978ff.

Wegener: Küchenmeisterei. In Nürnberg von Peter Wagner um 1490 gedruckt. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel. Eingeleitet v. Hans

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Wegener. Mit einem Glossar und einer Bibliographie. Leipzig (Harrassowitz) 1939, Glossar S. .17-20

Weinhold (1967): Weinhold, Karl: Mittelhochdeutsche Grammatik. 1883. 2., unveränd. Ausg. Paderborn 1967.

WBÖ: Wörterbuch der Bairischen Mundarten in Österreich. Bde. I u. II. Hrsg. v. Eberhard Kranzmayer. Wien 1970 u. 1976. Bd.3. Hrsg. v. der Kommission für Mundarten und Namensforschung. Wien 1983.

7.2.3. Kataloge

Die deutschen und niederländischen Handschriften. Bearbeitet v. Karl Menne. Köln 1931, 1937 (= Mitteilungen aus dem Stadtarchiv von Köln. Sonderreihe: Die Handschriften des Archivs Heft X, Abt. 1, I u. II).

Die theologischen Handschriften des Stadtarchivs Köln. Teil 1: Die Folio-Handschriften der Gymnasialbibliothek. Beschrieben v. Joachim Vennebusch. Köln etc. 1976 (= Mitteilungen aus dem Stadtarchiv von Köln. Sonderreihe: Die Handschriften des Archivs. Heft 1: Die theologischen Handschriften, Teil 1).

Handschriftencensus Rheinland. Hrsg. v. Günter Gattermann. Bearb. v. Heinz Finger, Marianne Riethmüller u.a. Wiesbaden 1993 (= Schriften der Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf 18).

Schönherr, Alfons: Die mittelalterlichen Handschriften der Zentralbibliothek Solothurn. Solothurn 1964, S. 78

7.2.4. Literatur

Ehlert, Trude : "*Nehmet ein junges Hun, ertränckets mit Essig*". Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Hrsg. v. Irmgard Bitsch, Trude Ehlert, Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen 1987, S. 261-276.

Ehlert, Trude: Handschriftliche Vorläufer der 'Küchenmeisterei' und ihr Verhältnis zu den Drucken: der Codex S 490 der Zentralbibliothek Solothurn und die Handschrift G.B. 4° 27 des Stadtarchivs Köln. In: De consolatione philologiae. Studies in Honor of Evelyn Firchow. Ed. by Anna Grotans, Heinrich Beck, and Anton Schwob. Göppingen 2000 (= Göppinger Arbeiten zur Germanistik 682,I,II), Bd. I, S. 41-65.

Honold, Marianne: Studie zur Funktionsgeschichte der spätmittelalterlichen deutschsprachigen Kochrezepthandschriften. Würzburg 2005 (= Würzburger medizinhistorische Forschungen 87).

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Jansen-Sieben (1994): Jansen-Sieben, Ria: From food therapy to cookery-book. In: Medieval Dutch Literature in European Context. Ed. by Erik Kooper. Cambridge (Cambridge University Press) 1994 (= Cambridge Studies in Medieval Literature 21), S. 261-279.

Klibansky, Raymond, Erwin Panofsky, Fritz Saxl: Saturn and Melancholy. Studies in the History of Natural Philosophy, Religion and Art. 1964. Dt.: Raymond Klibansky, Erwin Panofsky, Fritz Saxl: Saturn und Melancholie. Studien zur Geschichte der Naturphilosophie und Medizin, der Religion und der Kunst. Frankfurt/M. 1992 (= suhrkamp taschenbuch wissenschaft 1010).

Milham, Mary Ella: Addenda to the History of 'Küchenmeisterei'. In: Gutenberg-Jahrbuch 1972, S. 110-116.

Schöner (1964): Schöner, Erich: Das Viererschema in der antiken Humoralpathologie. Wiesbaden 1964 (= Sudhoffs Archiv, Beiheft 4).

Schönfeldt (1962): Schönfeldt, Klaus: Die Temperamentenlehre in deutschsprachigen Handschriften des 15. Jahrhunderts. Phil. Diss. Heidelberg 1962.

This-Benckhard (1996): This-Benckhard, Hervé: Rätsel der Kochkunst. Naturwissenschaftlich erklärt. Berlin, Heidelberg 1996.

Weiss-Adamson (1995): Weiss-Adamson, Melitta: Medieval Dietetics. Food and Drink in *Regimen Sanitatis* Literature from 800 to 1400. Frankfurt/M., Bern etc. 1995 (= German Studies in Canada 5).

van Winter (1993): van Winter, Johanna Maria: Kookboeken, medisch of culinar? In: Voeding en Geneeskunde - Alimentation et Médecine. Actes du colloque Bruxelles 12.10.1990. Hrsg. v. Ria Jansen-Sieben u. Frank Daelmans. Brüssel 1993 (= Archives et Bibliothèques de Belgique, Numéro spécial 41), S. 153-165.

van Winter (1995): van Winter, Johanna Maria: Interregional Influences in Medieval Cooking. In: Food in the Middle ages. A Book of Essays. Ed. by Melitta Weiss Adamson. New York, London 1995, S. 45-59.

Wiswe, Hans : Kulturgeschichte der Kochkunst. München 1970.

Zotter (1988): Zotter, Hans: Das Buch vom gesunden Leben. Die Gesundheitstabellen des Ibn Butlan in der illustrierten deutschen Übertragung des Michael Herr. Nach der bei Hans Schott erschienenen Ausgabe Straßburg 1533. Mit 32 getreuen Farbwiedergaben aus dem Tacuinum sanitatis Codex Vindobonensis 2396. Graz 1988.

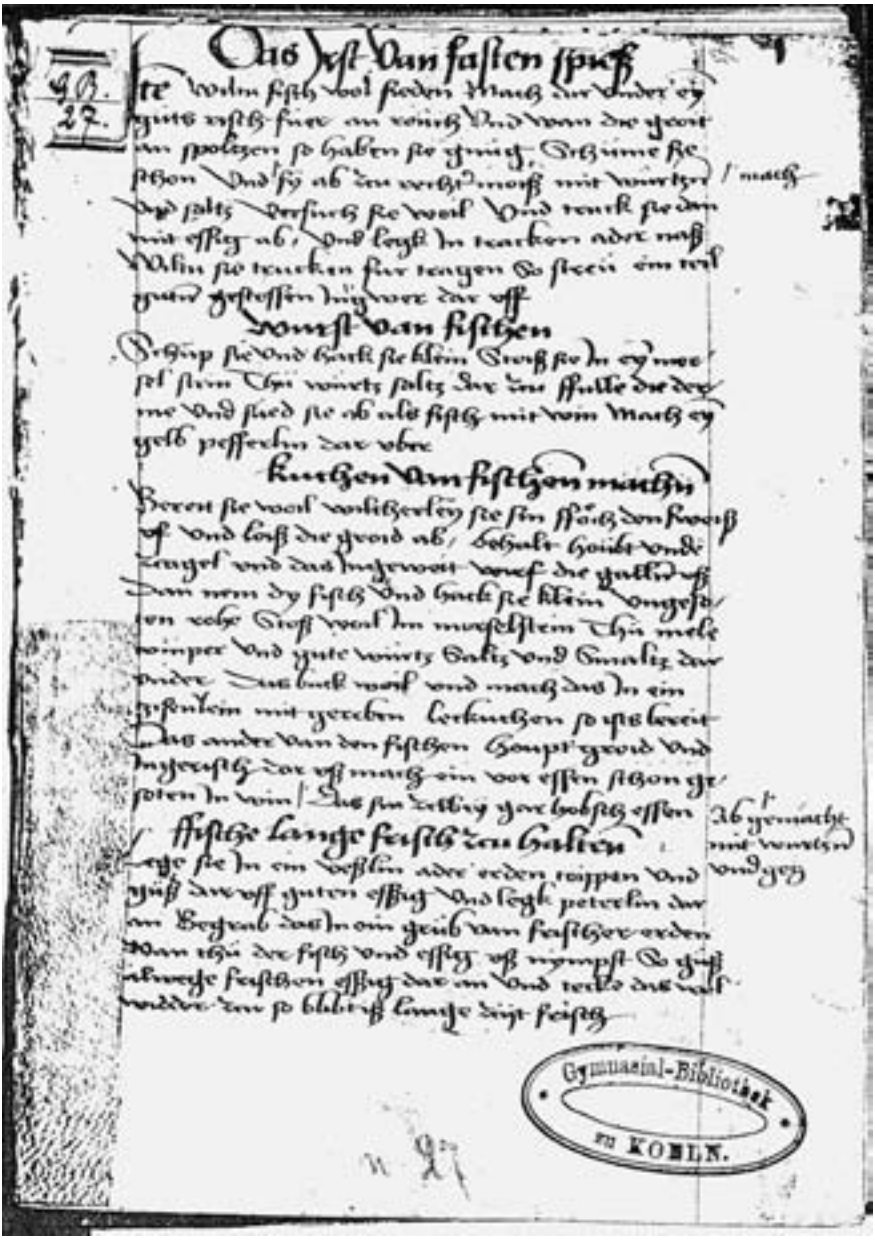
9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

8. Reprographischer Abdruck der Kölner Handschrift GB 4° 27

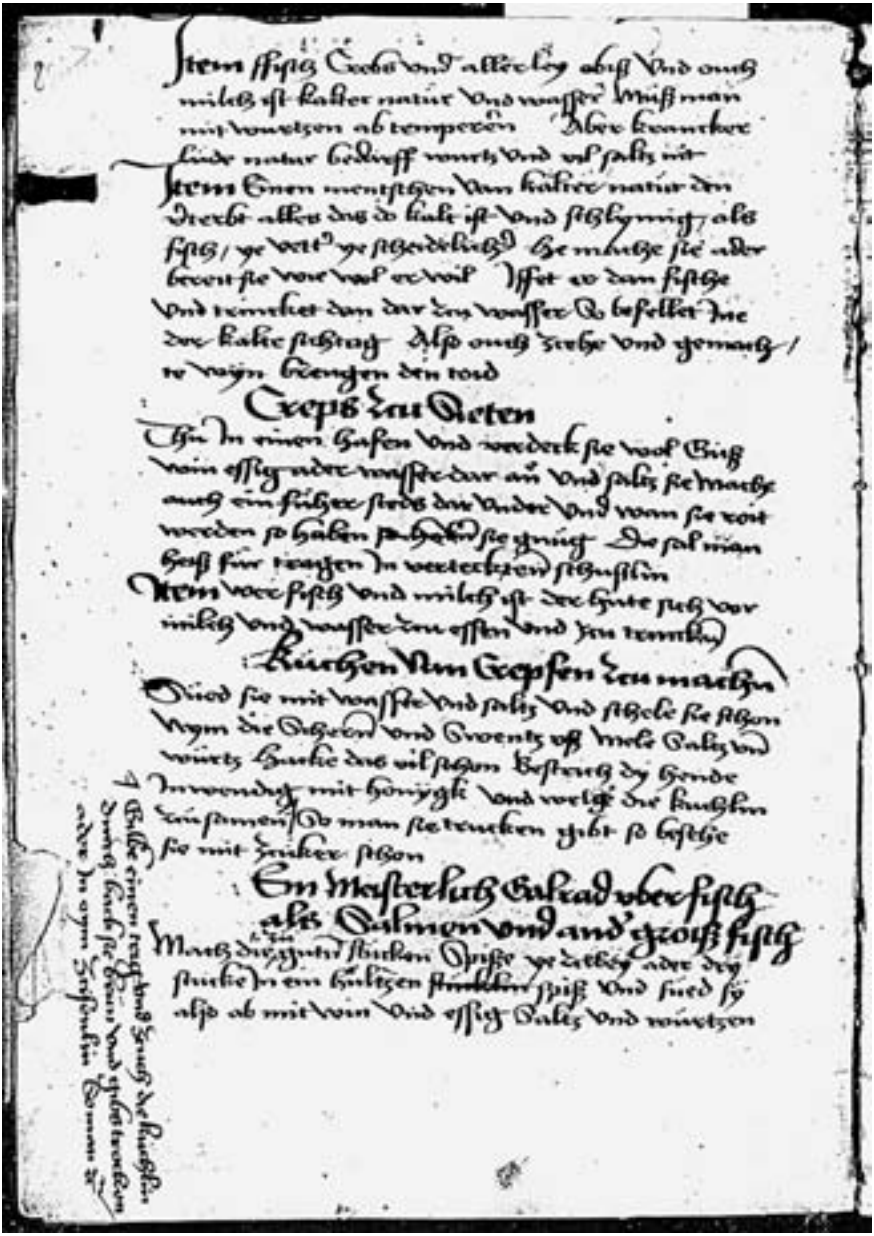
9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 1r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



Item fisch krebs und allerley obs und auch
milch ist kalter natur und wasser muß man
mit wurtzen ab temperen Aber krancker
lüde natur bedürff wurtz und vil saltz nit
Item einen mentschen von kalter natur den
verderbt alles das do kalt ist und sunderlich als
fisch / ye vetter ye schedelicher sie machen sie aber
bereit sie wol vast er wol Isset er dan fische
und trincket dan dar zu wasser so befellet ime
der kalte schlag Also auch krebs und gemach /
ze vagen brengen den tod

Krebs zu sieden

Tu in einen hafen und verdeck sie wol Guß
wein essig oder wasser dar an und saltz sie mache
auch ein fuer streich dar under und wann sie rot
werden so haben sie genug Die sol man
heiß fur tragen in verdeckten schusseln
Item wer fisch und milch isst der hute sich vor
milch und wasser zu essen und zu trincken

Kuchen von krepsen zu machen

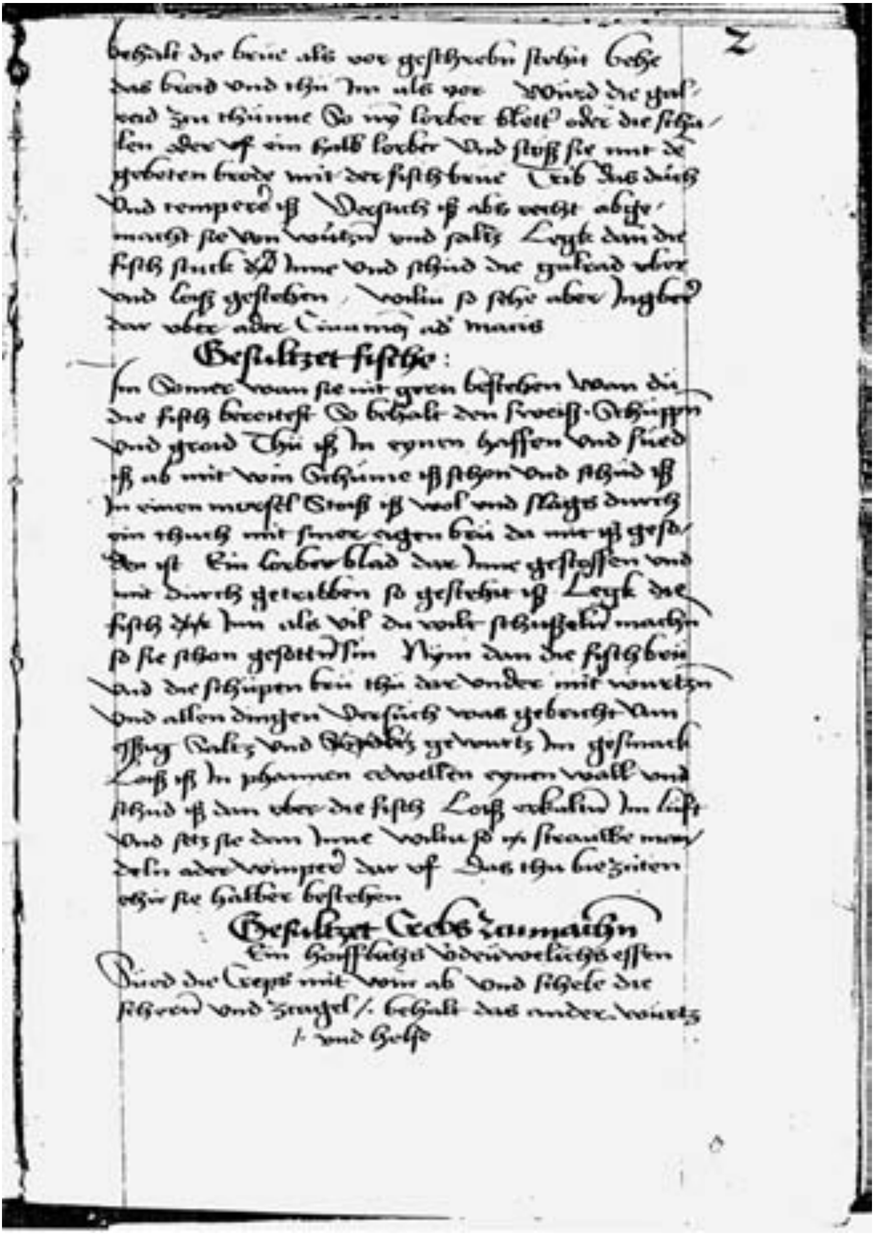
Sied sie mit wasser und saltz und schele sie schon
Nym die scheren und swentz uß mele saltz und
würtz starke das vil schon bestreich dy hende
inwendig mit honigk und welge die kuchen
zu samen So man sie trincken gibt so besche
sie mit zucker schon

Ein meisterlich salsad uber fisch
als salmon und ander grosß fisch

Mach die guten stucken spisse ye drey oder drey
stucke in ein hultzen spiß und sied sy
also ab mit win und essig saltz und wurtzen

fol. 1v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



behalt die bein als vor geschreben stehit behe
das brod vnd thu In als vor Wurd die gal
vnd zu thunne So nym lorber blett oder die schy-
len oder vf ein halb lorber Vnd stoss sie mit de
geboten brode mit der fisch bein Trib das durch
Vnd tempere es Versuch es obe recht abge-
macht sie von wurtzen vnd saltz Leyt dan die
fisch stuck dar Inne vnd schud die gulend uber
vnd lass gesteben wiltu so schne aber Ingber
dar uber adir Cinamo[n] ad[er] macis

Gesultzet fische:

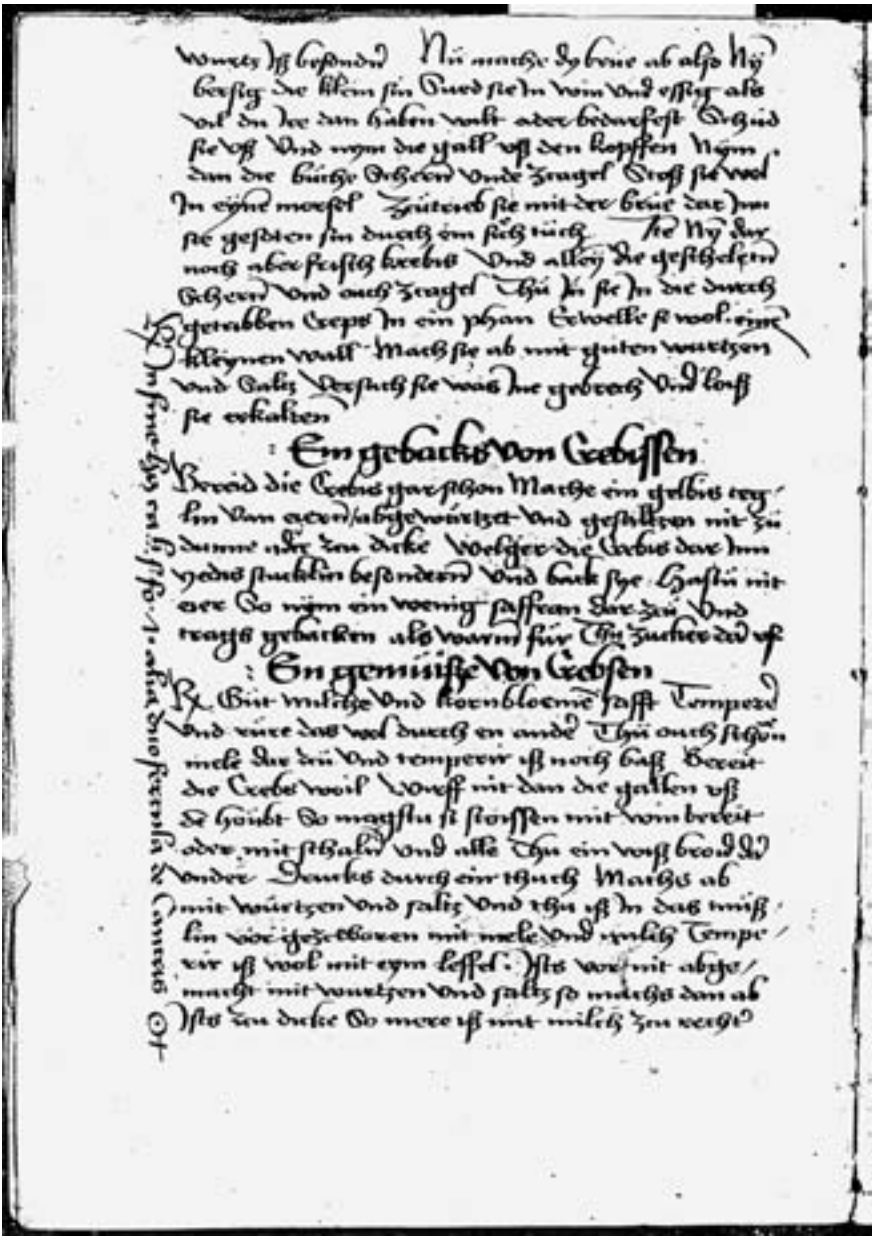
Im Somer wan sie nit gern bestehen wan die
die fisch brentest So behalt den Sweiss Schuppen
vnd grad Thu es In eynen haffen vnd sied
es ab mit wine Schume es schon vnd schud es
In einen morsel Stoss es wol vnd slags durch
ein thuch mit sinre eigen brw da mit es geso-
den ist Ein lorber blad dar Inne gestossen vnd
mit durch getreiben so gestehit es Leyk die
fisch dar Inn als vil du wilt schusseln mach
so sie schon gesotten sin Nym dan die fisch bein
vnd die schupen bin thu dar under mit wurtzen
vnd allen dingen Versuch was gebrecht dan
Ingber Saltz vnd Pfeffers gewurtz Im geschmack
Lass es In pfannen erwallen eynen wall vnd
schud es dan uber die fisch Lass erkalten Im luft
Vnd setz sie dan Inne wiltu so streuwe man-
deln adir wimpred dar uf Das thu bezziten
ehe sie halber bestehen

Gesultzet Crebs zu machen

Ein Gesultzet odir welichs essen
Sied die Crebs mit wine ab Vnd schele die
scheren vnd zagel /. behalt das ander wurtz
/. vnd helse

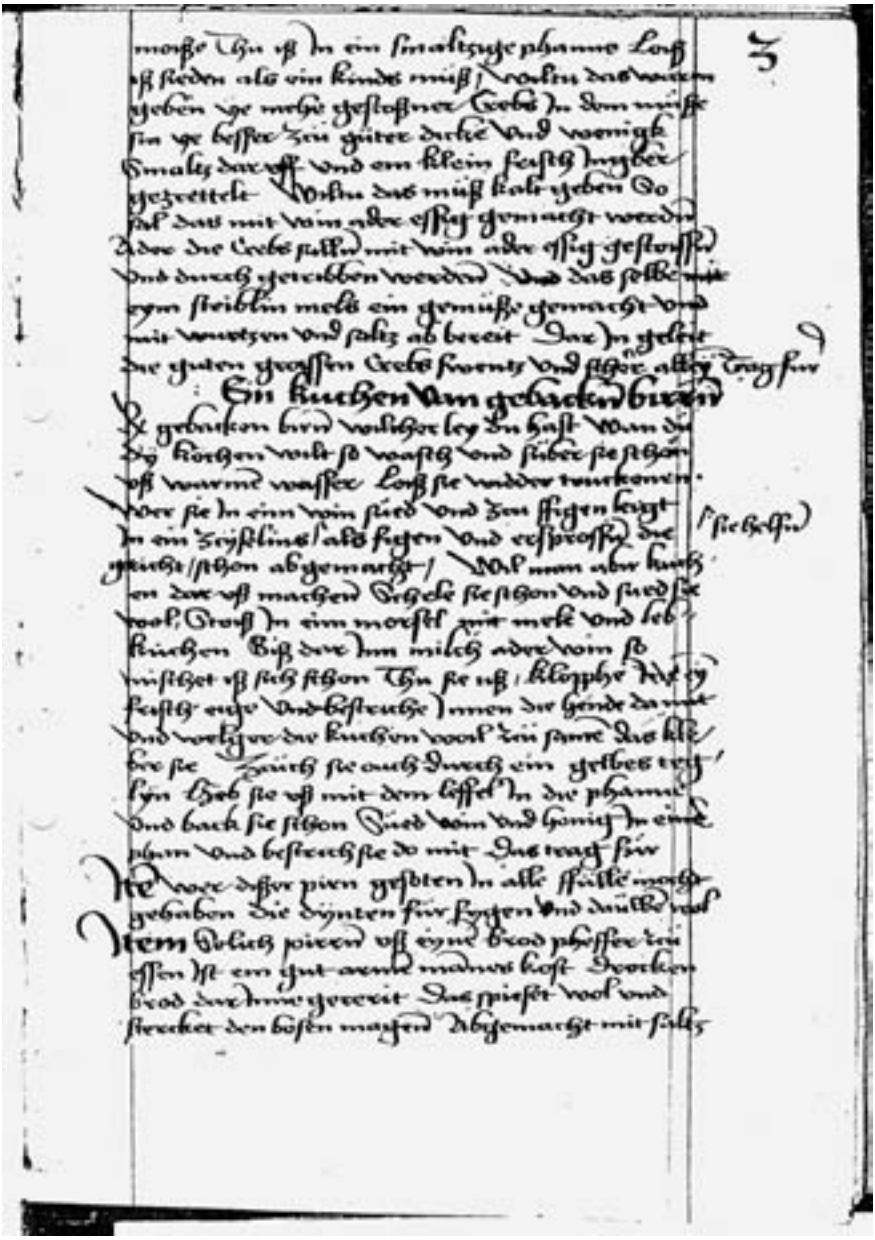
fol. 2r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



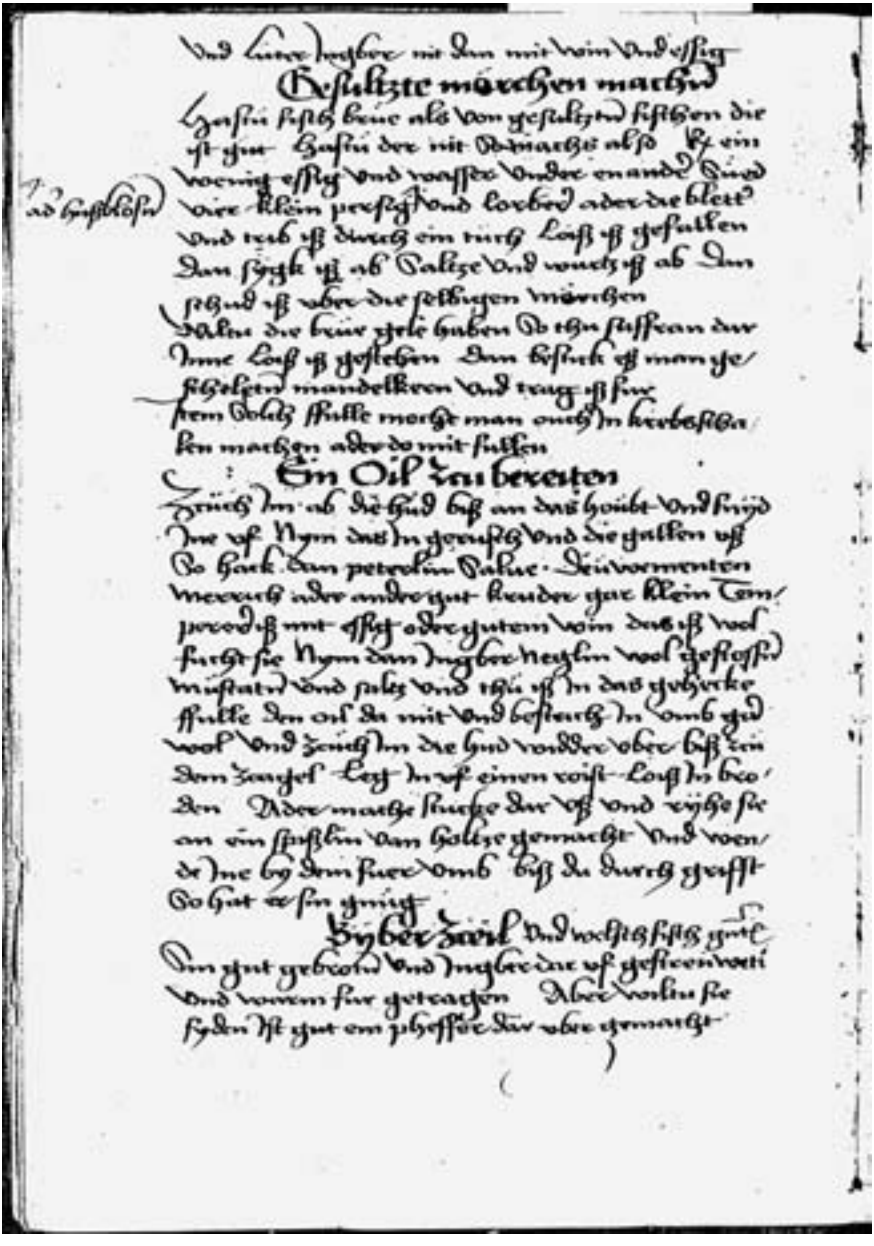
fol. 2v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 3r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag


vnd hacke ingber nit den mit wein vnd essig

Gesultzte morchen machen

Heiss fisch brue als von gesultzten fischen die ist gut heiss der mit ... also ... ein wenig essig vnd wasser vnder einander vnd tue klein pfeffer vnd lorber oder die bletter vnd treib es durch ein tuch lass es gesulten den fisch es ab Saltze vnd wirtz es ab den fisch vnd es uber die selbigen morchen Wiltu die brue gele haben So thu saffran dar inne lass es gesieden den besteck es mit geschelten mandelkern vnd trag es fur Dem solich sulte mocht man auch in krebsschussen machen oder do mit sulcen

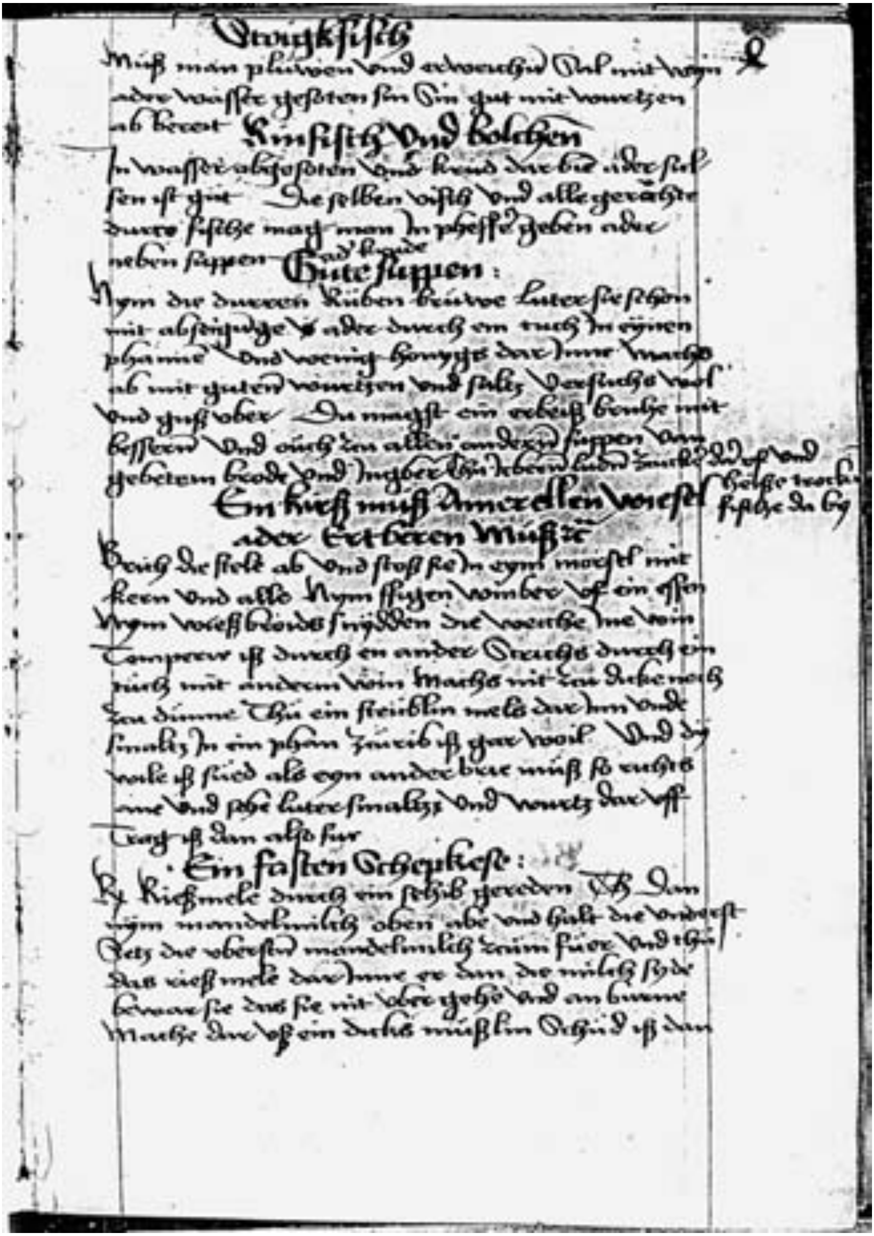
Ein Oil zu bereiten

Zeuch im ab die hud biss an das houbt vnd truck im vss Nym das in geweisch vnd die gallen vss So hack den petersilin Saltze ... meroch oder andre gut kreuder gar klein ten per es mit essig oder gutem wein das es wol fucht sie Nym den ingber negelin wol gestossen muscatnuss vnd saltz vnd thu es in das gehacke fulle den oil da mit vnd bestrich in vmb gar wol vnd zeuch im die hud widder uber biss an den zagel Leg in vff einen rost Lass in braden Oder mache stucke dar vss vnd ziehe sie an ein spisslin von holtz gemacht vnd wende ine by dem fuer vmb biss da durch gesotten So hat er sin genug

Ingber zuil vnd wollich fisch gut Den gut gebroten vnd ingber dar uff gestreuwet vnd warm fur getragen Aber wiltu sie syden Ist gut ein pheffer dar uber gemacht

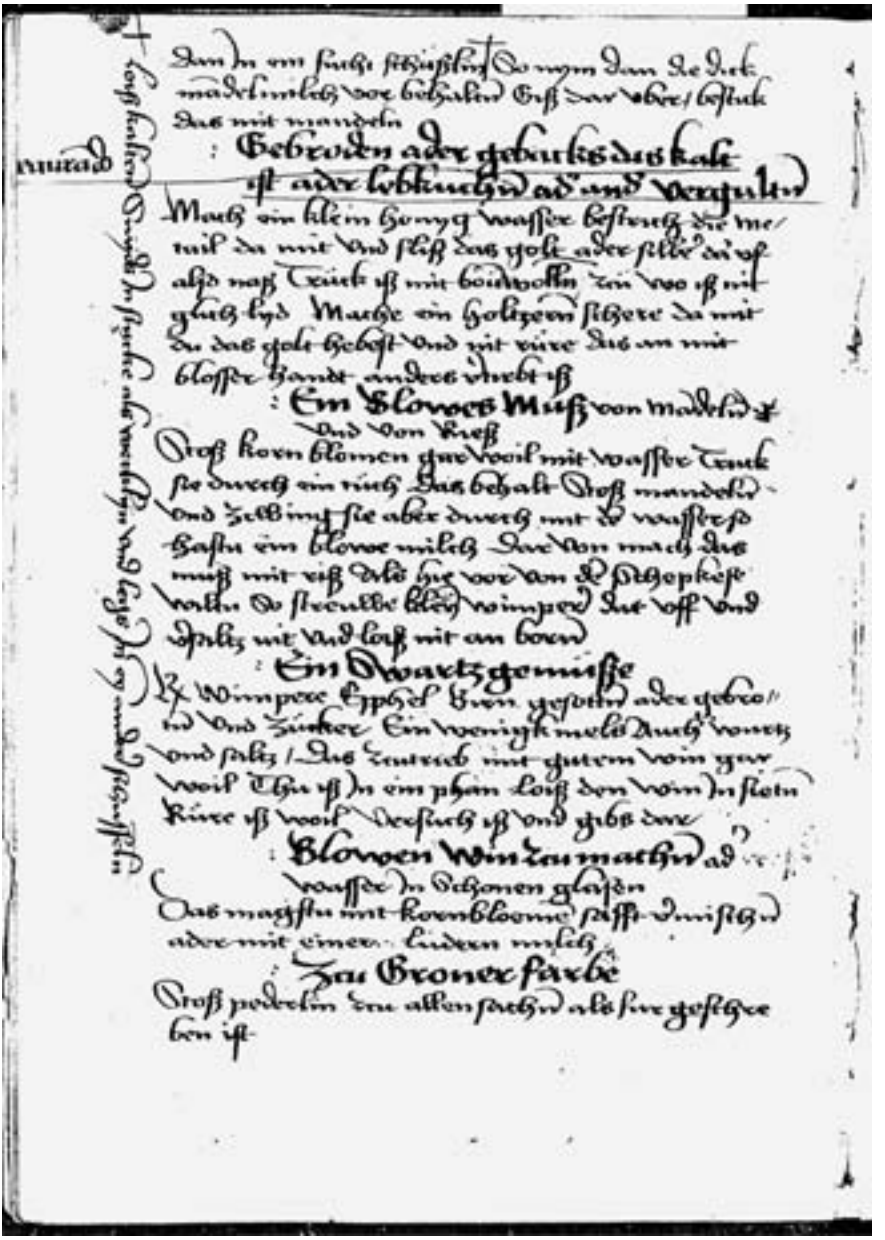
fol. 3v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag


Stockfisch
Muß man pluwen vnd erweichen vnd mit heyß
adre wasser gesotten sin Sin gut mit wurtzen
ab bereit Kresisch vnd kolchen
In wasser abgesotten vnd kend dar bit adre sol
sen ist gut Die selben visch vnd alle geröchte
dure fische mag man in pfeffer geben adre
neben suppen vnd brode Gute suppen :
Nym die durren Ruben beirwe luter sie schon
mit absingdge adre durch ein tuch in eynen
phanne vnd wenig honyges dar inne mache
ab mit guten wurtzen vnd saltz versuchs wol
vnd gruß ober Du magst ein erbeiß bruhe mit
bessern vnd ouch den allen anderen suppen dar
gebetem brode vnd ingber [illegible] vnd
Ein kueß muß dimer ellen weisel
adre erdberen Muß etc.
Brich die stele ab vnd stoß sie in eym morsel mit
keen vnd also Nym sluyten wmber vf ein essen
Nym wieß brodes snydden die wirche me wein
Temperir ist durch en ander Streichs durch ein
tuch mit anderem wein Machs nit zu dicke noch
zu dunne Thu ein streiblin mels dar in vnd
smaltz in ein phan Zu rib ist gar wol vnd dy
wile ist sied als eyn ander bere muß so richts
an vnd siche luter smaltz vnd wurtz dar vff
Trag ist dan also für
Ein fasten Schepkese :
Ry Rießmele durch ein sieb gereden Sch den
eym mandelmilch oben abe vnd halt die vnderst
Setz die obersten mandelmilch zum fure vnd thu
das rieß mele dar inne ee dan die milch syde
bewar sie das sie nit vber gehe vnd an burne
Mache dar vff ein dicke muß bin Sch[illegible] ist dan

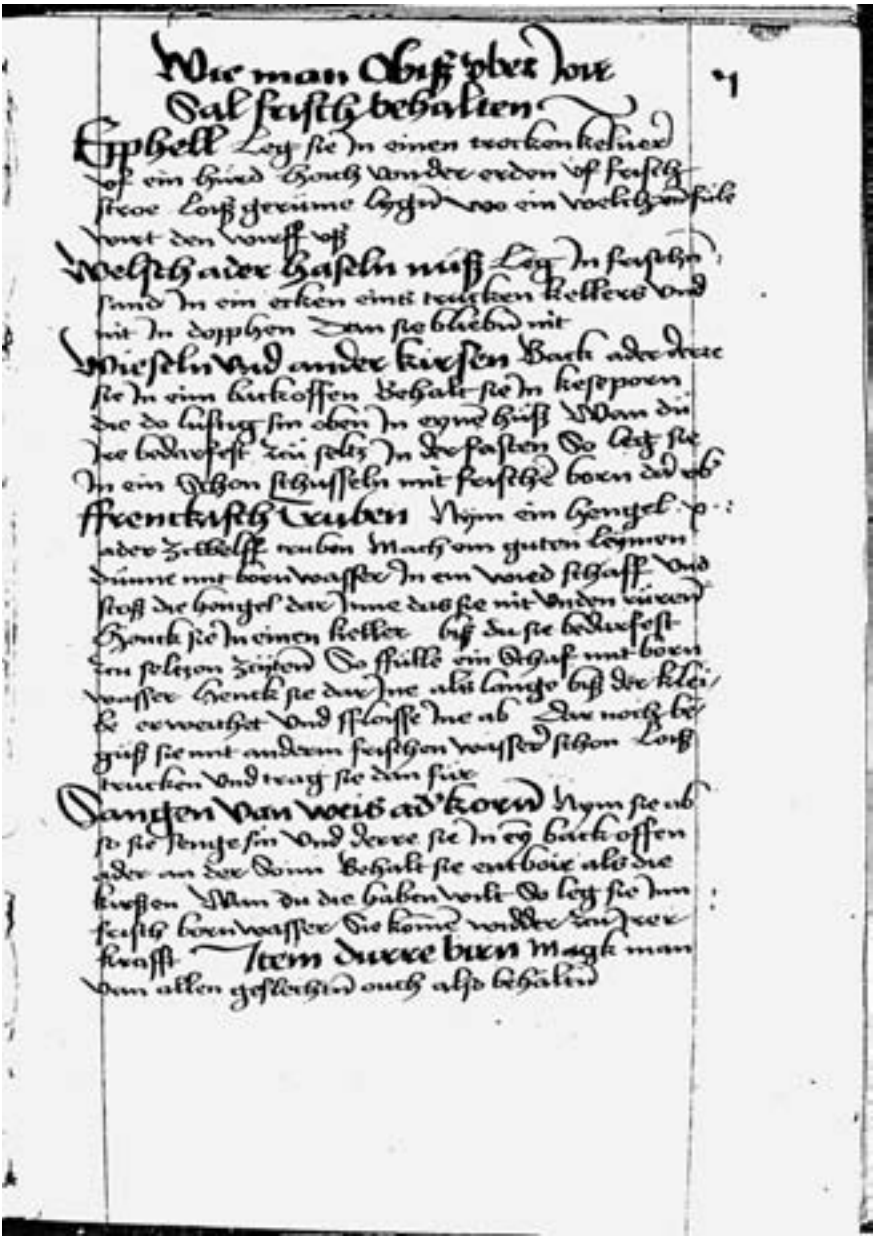
fol. 4r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 4v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



Wie man Obiß yber jore dat fruchtbar behalten

Epffell Leg sie in einen truckenkeller oder ein huss Boich vnder erden off fruchtbar stroe Loß gereume legen wo ein wechlig wasser vnder den werff off

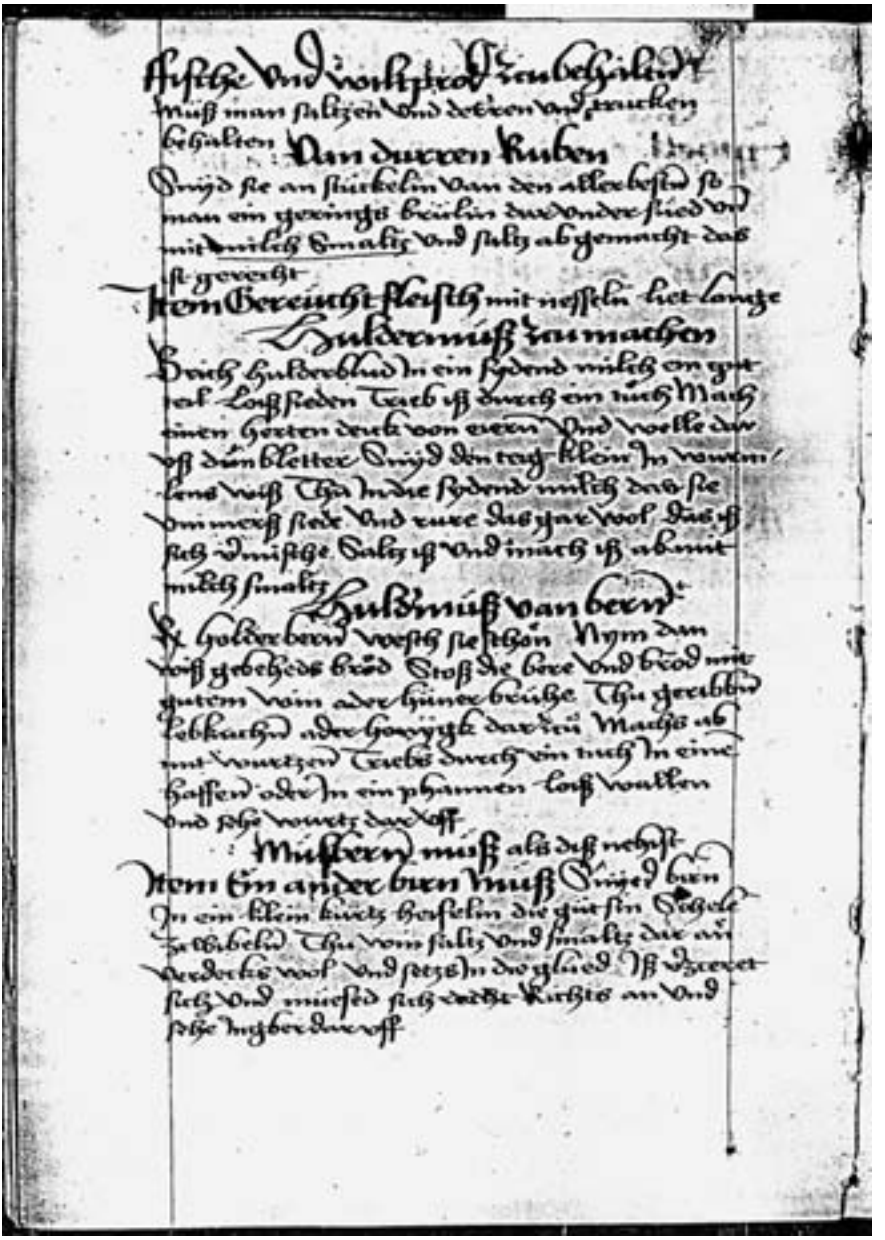
Welschader Haselin nuß Leg in fruchtbar sand in ein erden eintz truckten kellers vnd nit in doppen Dan sie bluebn nit

Mirsteln vnd ander kirssen Bach oder dreg sie in ein hartoffen behalt sie in kesepoven die da lustig sin oben in eyme hüss Wan du sie bedarfst zu spelz in der fasten So leg sie in ein Schon stihussel mit fruchtbar boren dar ab

ffrenckisch Trauben Nym ein hengsel oder zeckelfft rauben Mach em guten leymen dünne mit boenwasser In ein vaed stigaff vnd stoss die hengsel dar ine das sie nit vnden vürer Henck sie in einen keller biß du sie bedarfst zu spelzen zieben So stüll ein stigaff mit boen wasser henck sie dar ine als lange biß der kleie ee verwandelt vnd sflosse me ab Dar nach begüss sie mit andern fruchtbaren wasser schon Loß trucken vnd trag sie dan fure

Dangten Van vers ad'koren Nym sie ab so sie stenge sin vnd leve sie in eg hart offen oder an der Sonn behalt sie entboie als die kirssen Wan du die haben vorlt So leg sie in fruchtbar boenwasser Sie komen wedder zu yer kraft **Item diuerse buen** Magk man dem allen geslechten auch also behalten

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



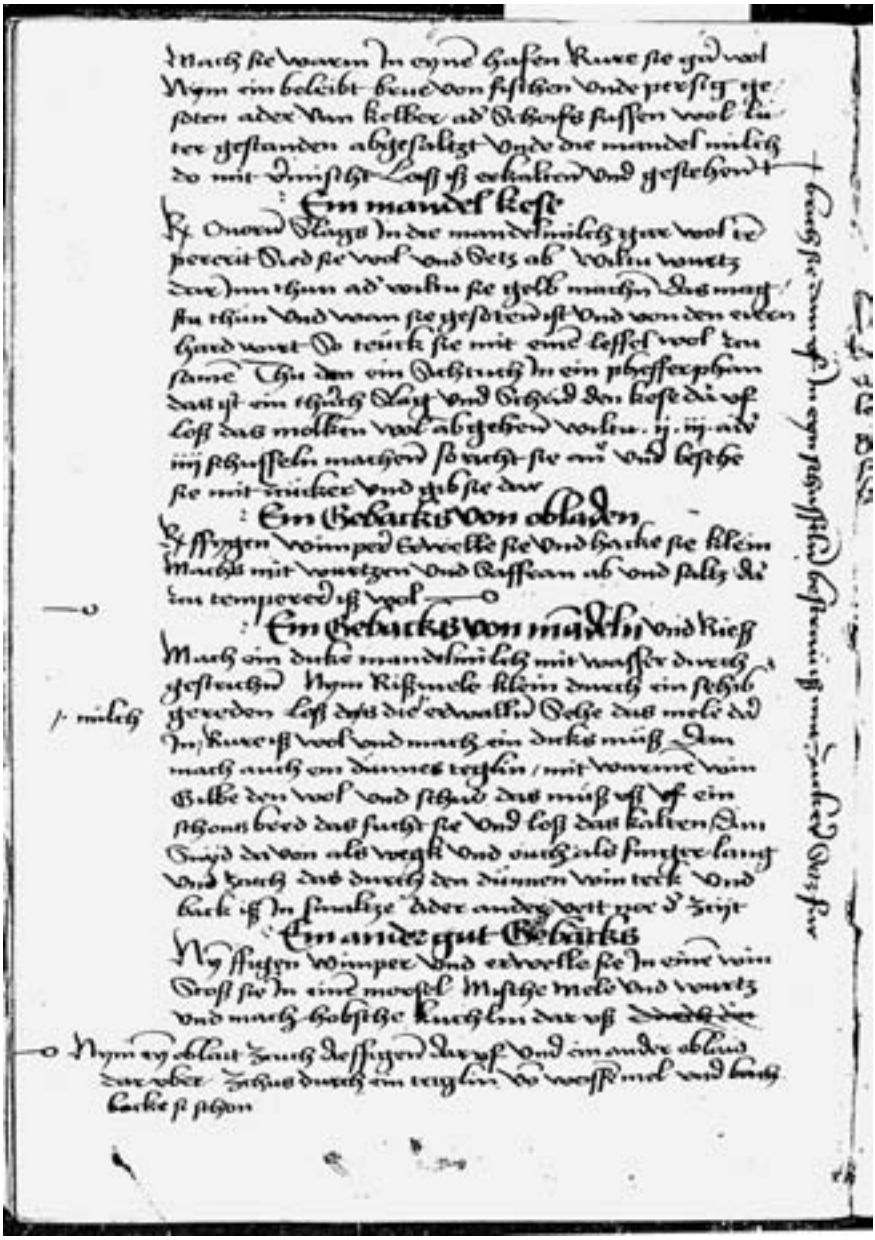
fol. 5v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Cybel muß mach ouch also 6
Sniyd kleyn strytzlin ein wenigk milch ader
wyn vnd ouch wurtz Saltz vnd Smaltz verdecke
wol laß sieden bis dem sicher klein mit den gros
Broembern muß ader von weichseln ader Mulbern
Stoß die brombere in eine morser Thu weiß brod
dar in dreichs durch ein tuch Nym dan mele
vnd milch zelber glas vol Thu iß vnder eyn and
In ein phan uber ein fuer Rure iß wol vnd laß
iß nit das wirt ein brey muß Richts an
vnd strewe zucker dar vff Die phan sal sin
smaltzigk ader thu smaltz dar an das nit
an borne Kirsen vnd Amareln Muß
Mach ouch also an das man die mit kern vnd
all stossen muß durch getriben mit wyn
wasser oder mit fleisch brue [illegible] fol.
Ein Mandel Grone Blo ader Gele
So acht vff Manigolt ader dattel korn blu/ Mangolt
men ader vff ander grone bleit die do vnsmack//
hafftig sin anders neme sie den mandeln ire craft
also luterder glich wol reden Dar vmb nyt
keinder die nit gesmack vnd doch gute farbe ha/
ben Dan mach ein Mandel milch als sie dick ist
vnd schlag sie durch mit dem gronen wasser Dar
ein mach gute fisch brue So petersilig ine gesotten
sin vermisch das wol vnd laß gestehen so ists
dine vnd grone So du sie wilt fur tragen so
streich sie vff ein schussel als glas niflich ver//
misch [illegible] zucker vnd saltz mit ein ander das
strewe dar vff mit dem [illegible] vnd setz sie fur Wiltu ad
geber gele/ dar ine stossen gelben Mandelkern
ader weiß vnd geholder das ist gut vnd gerecht
Ein hoffelichs zemen von Mandeln
Nym Mandelmilch mit wasser durch gestrichen

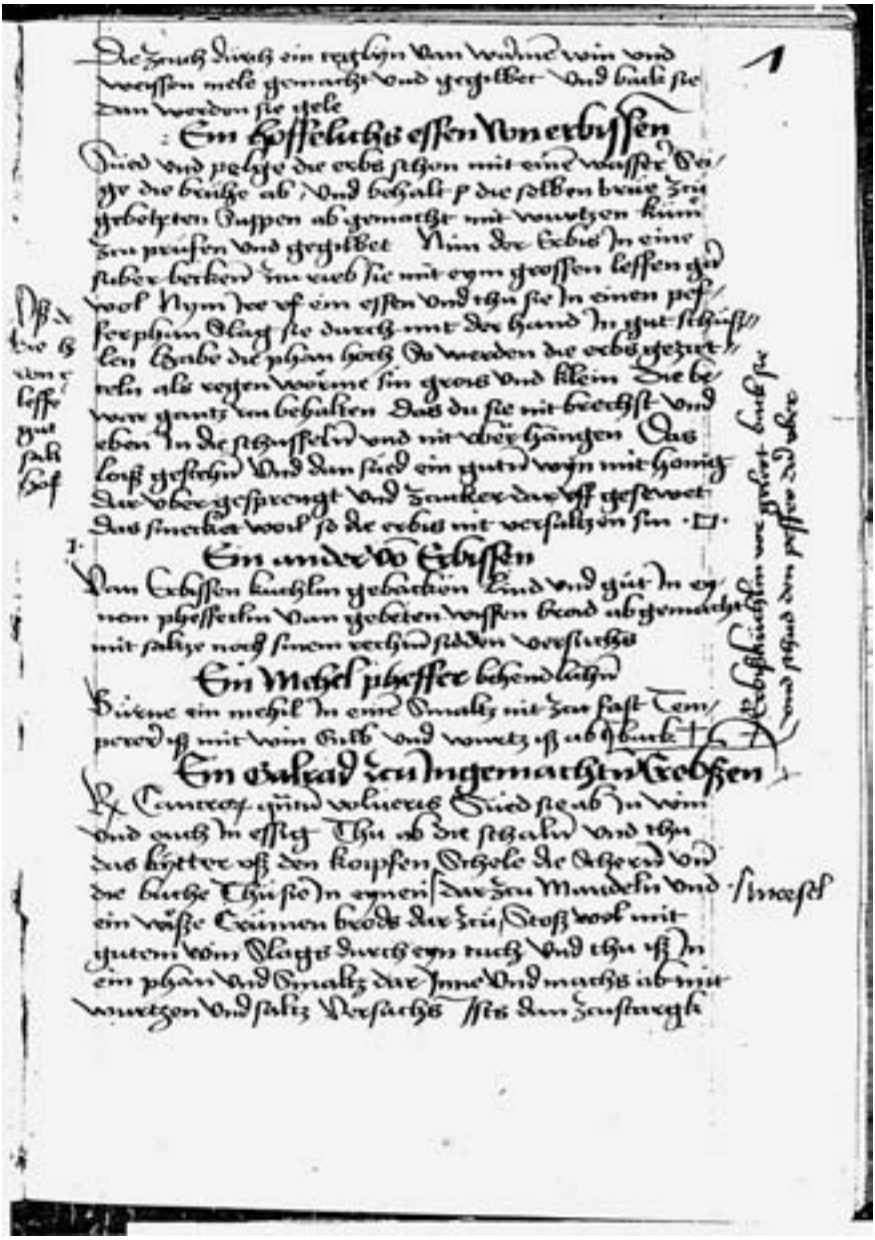
fol. 6r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 6v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



Die Zuck durch ein reyblen Dan wedne wein vnd
werffen mele gemacht vnd gesylber vnd bals sie
dan werden sie gele

Ein hofflichis essen Vnerbissen

Sied vnd pelge die erbs sthon mit eine wasser da
ze die brühe ab Vnd behalt p die selben brue zu
gebetzten Suppen abgemacht mit wentzen kum
zu prufen vnd gesylbet Nim die erbis in eine
stiber berkend thu euch sie mit eym grossen lessen gu
wol Nym die vf ein essen vnd thu sie in einen pef
ferphim Blatz sie durch mit der hand in gut stehus
len Hube die phan herab So werden die erbs gezuc
nen als eyen weisse sin gross vnd klein Die be
wer gantz zu behalten Das du sie nit brechst vnd
eben in de stehussel vnd nit vber hangen Das
loss gestehe Vnd dan sied ein gutt rein mit honig
Dar vber gesprengt vnd Zunker dar vff gestewet
Das sinerlei wol sy de erbis mit versaltzen sin ·□·

Ein ander do Erbissen

Dan Erbissen kuchlin gebacken Lind vnd gut In ey
nen pheffer Dan gebeten wassen brod abgemacht
mit saltze nach sinem verlust sieden verstehs

Ein Mehel pheffer behendlich

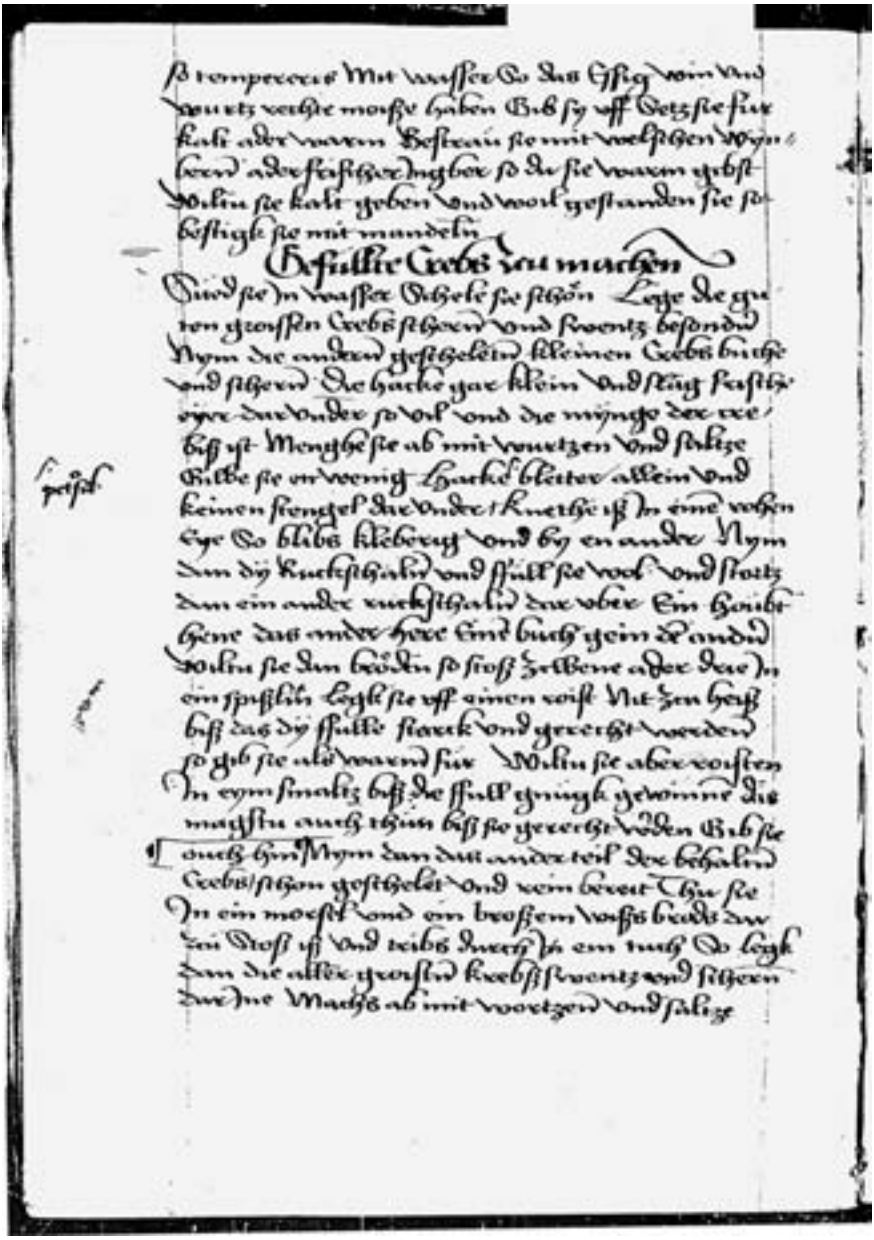
Rosten ein mehil in eine Smaltz mit zu fast Tem
pered vff mit wein Gelb vnd wentz vff ab Schunkt

Ein gutt ad den ungemachten Erbssen

Nim Cemtreck grind wolieres Sied sie ab in wein
und auch in essig Thu ab die stezalw vnd thu
das bitter vff den kopffen Gezole die abgeed vnd
die brühe Thu sie in eynen dar zu Mandeln vnd
ein wasse Cremen beede dar zu Stoss wol mit
gutem vom Blatz durch eyn tuch vnd thu vff in
ein phan vnd Smaltz dar ine Vnd machs ab mit
wentzen vnd saltz Versuchs ffin den Zuspruch

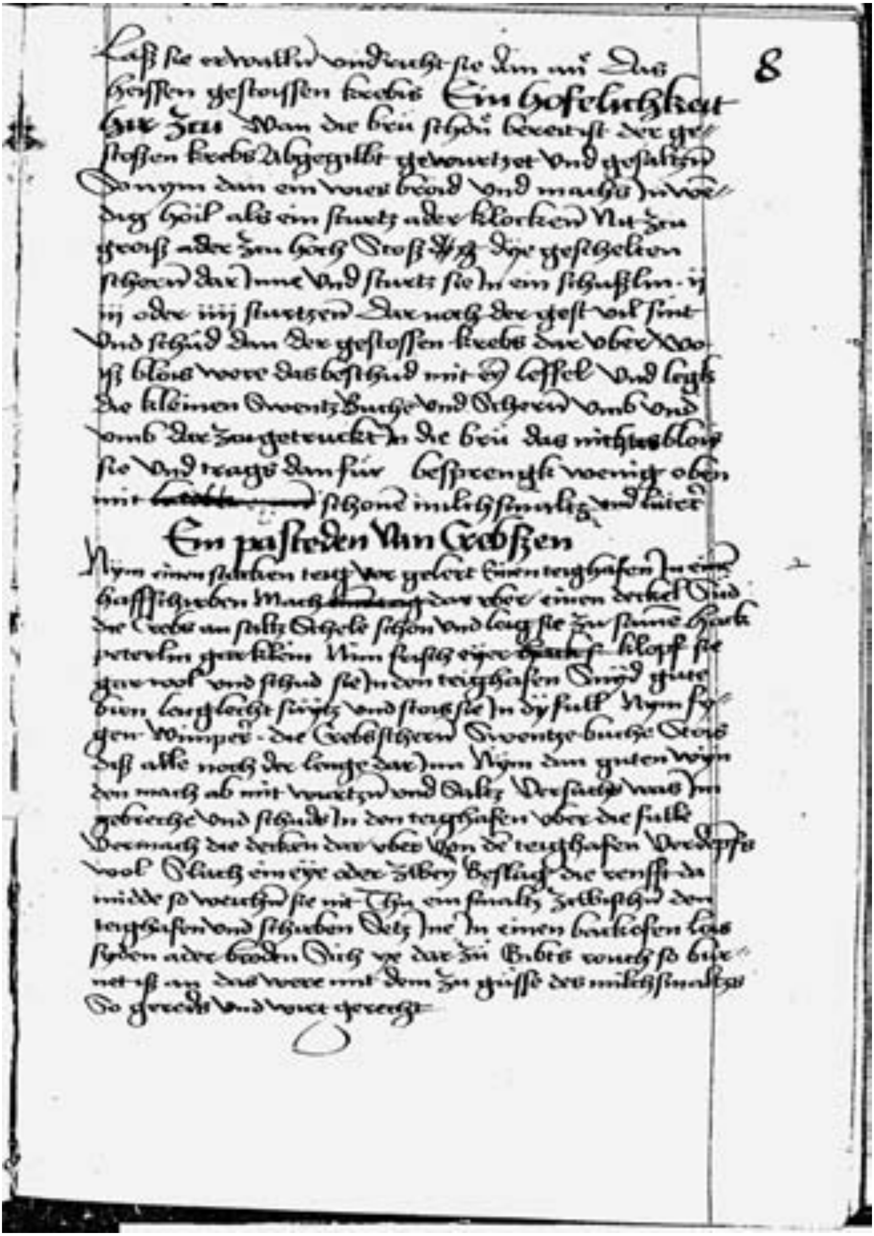
fol. 7r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 7v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



8

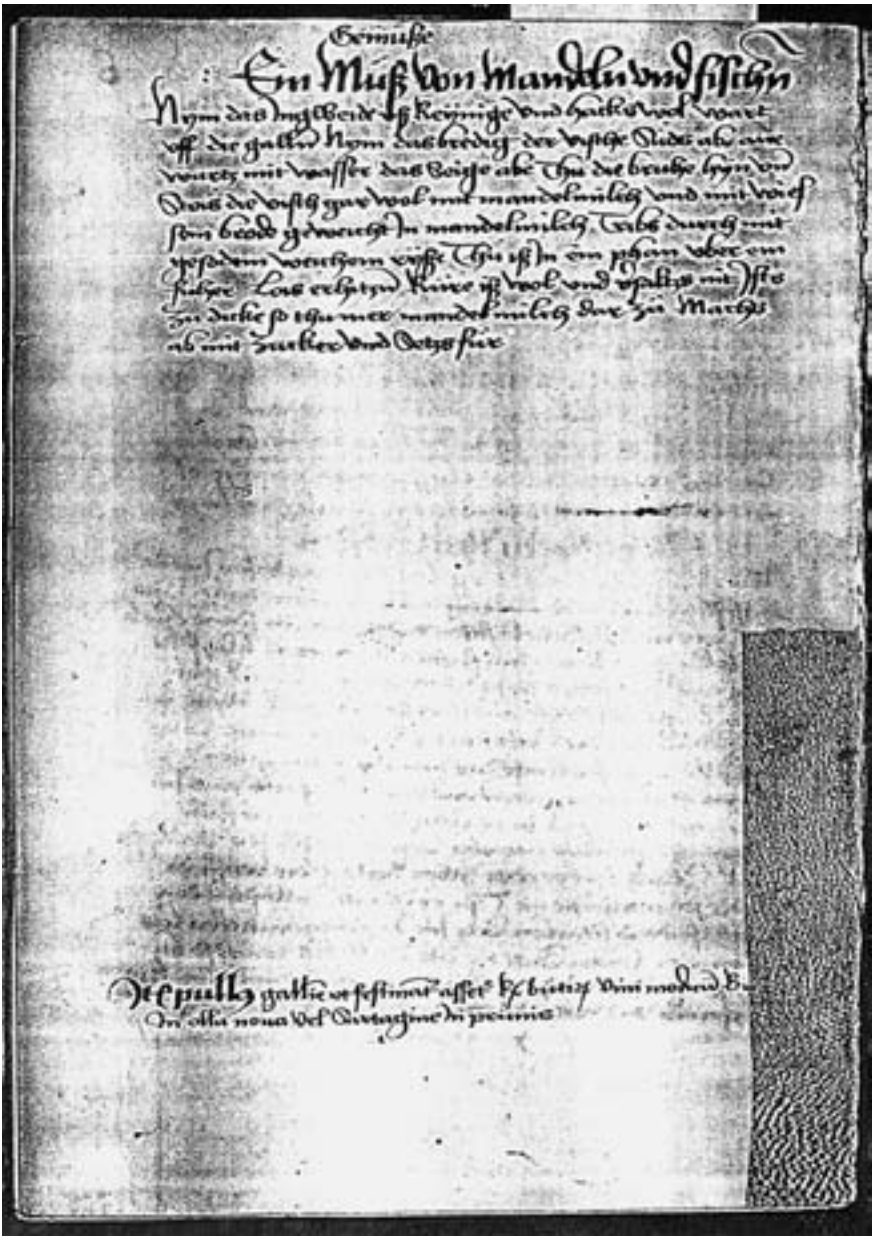
Lass sie erkalten vnd ruckh sie dan mit dem
heissen gestossen krebs Ein hoflichkeit
hie zu Wan die bru schon bereit ist der ge-
stossen krebs abgezilt gewurtzet vnd gesaltzen
So nym dan ein weiss brod vnd mach in vor-
dig hol als ein stuck oder klocken vast zu
gross oder zu hoch So stoss dy gestolten
schoen dar inne vnd stuck sie in ein schussllin ij
iij oder iiij stucken dar noch der gest vil sint
Vnd schud dan der gestossen krebs dar ober wo
ist blos were das bestich mit eyn loffel vnd legh
die kleinen krentz buche vnd scheren vmb vnd
vmb der zu getruckt in die bru das nichts blos
sie vnd trag dan fur bespreng wenig oben
mit ~~[illegible]~~ schone milch smaltz vnd buter

Ein pasteden von krebssen

Nym einen starken teig der gelert einen teighafen in ein
hafft schreben mach ~~[illegible]~~ dar ober einen deckel Sied
die krebs im saltz wasser schon vnd leg sie zu seme hack
peterlin gar klein Nym frische eyer ~~[illegible]~~ klopf sie
gar wol vnd schud sie in den teighafen [illegible]
bien lang blecht [illegible] vnd stoss sie in dy fulle Nym fy-
gen Wimper die krebs scheren krentze buche Stos
dis alle noch der lenge dar inn Nym dan guten wyn
den mach ab mit wurtzen vnd saltz Der sach was im
gebrechte vnd schude in den teighafen ober die fulle
Dar nach die decken dar ober von de teighafen verdeck
wol Slach ein eyer oder zwey beslag die ranfft da
mitte so versetzest sie mit [illegible] ein smaltz zerlassen den
teighafen vnd schieben setz ine in einen backofen las
syden oder braden Sich ye dar zu Eb es [illegible] so bre-
net ist [illegible] das were mit dem zu giesse des milch smaltz
So gerecht vnd wol gerecht

fol. 8^{r}

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 8v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Von under teil Ass buchs von fleyschspice

Von hunern en essen

Wan se wol gesoten sin Zuhant so in vier teil Nym dan vieting zuhant vnd stoss sy wol in einē morsell also Nym gerebt kümyen vnd alles ingemusch vnd stos da mit Nym eyer pe/ rerlen vnd zuhoven en lepfel fuk melē wassen dar stund dar an mit wasser ad win gygelbt mit sassern Du ss all wol gestossen ist Thu ss vss vnd ny der ander gluē/ der hunner vnd bestrych sy mit gestossem teig vmb vnd vmb yder stuck gluē als knechel Netz dy hende in wen Streichs wol Zu vmb vnd vmb Legs in der al/ ten hunerbein in eynen veden hafen dan dar selbe bru/ der oben gesse Lass also sieden Vnd sin dy alten vetten hüner yor dan zu Do ss nu gesoden ist so mach die selben brü ab mit Passern wenig vnd saltz Stoss pet/ lin dar vber klein gebrickt vnd wechs an wasser ss bes/ sere hem so ny styffer peterlin in dat gehorte kumē Zupinsen vnd wie vorey dy gliedder sin Val und deilz yder besondir vmb stuhen vnd in legge Ein schlicht gebrek an melē mengs mit Zu gutem hunerfullē machen

Ein hunerfullē

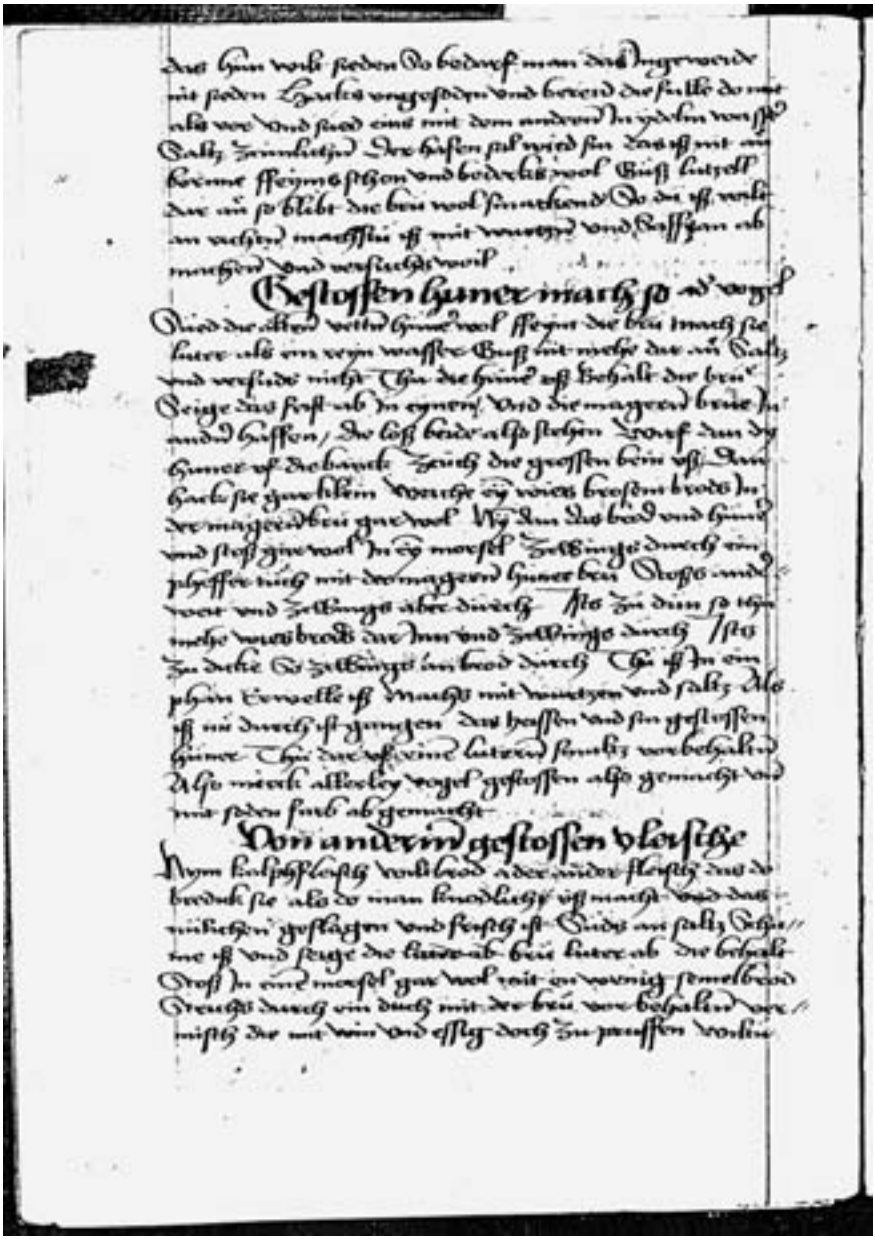
Ode leberen vnd mugen wol gesoten Gnetz klein in die fullē mischs essig vnd wenig Zen haben vnd pfessen ist der wenig/ dar sie gern essen dar gehört gruben luden Zu

Ein hun Vieden broden ad' fullen

Bereids schon worde ss vnd stoss sie darme Nym koph hirnen leberen magen vnd alles ingemerd Suds in eyner kasen ader pfannen yor wol mit peterlin Slae wehe eyer dar Inne wenig ab vnd saltz Hack ein altes sprechlin dar vnder Dad klein wünbrē ader ge/ broden hirn kneds wol vnder ey ander dar ss die fullē Dan enbloss das bereite hin vmb vnd vmb vnd full ss kesen mit einer steifurb Streichs Zu vnd erwelle ss In wasser do nim vnd essig Inne sin Dar ss erstarret vnd die fullē eberlie Doss ab an Eins broden sidelich vnd bepess ss ye an dem wenden dar ss gut Du du alz

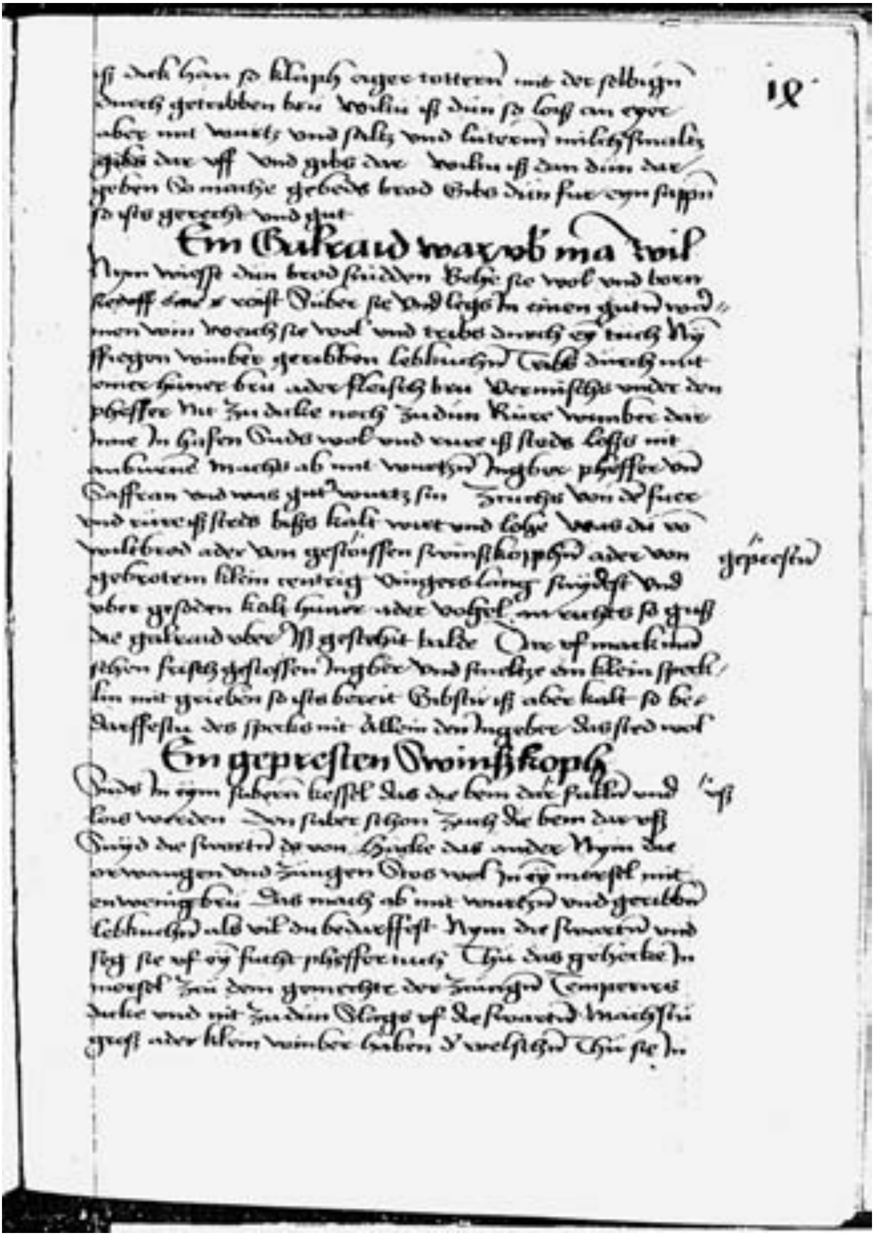
fol. 13r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



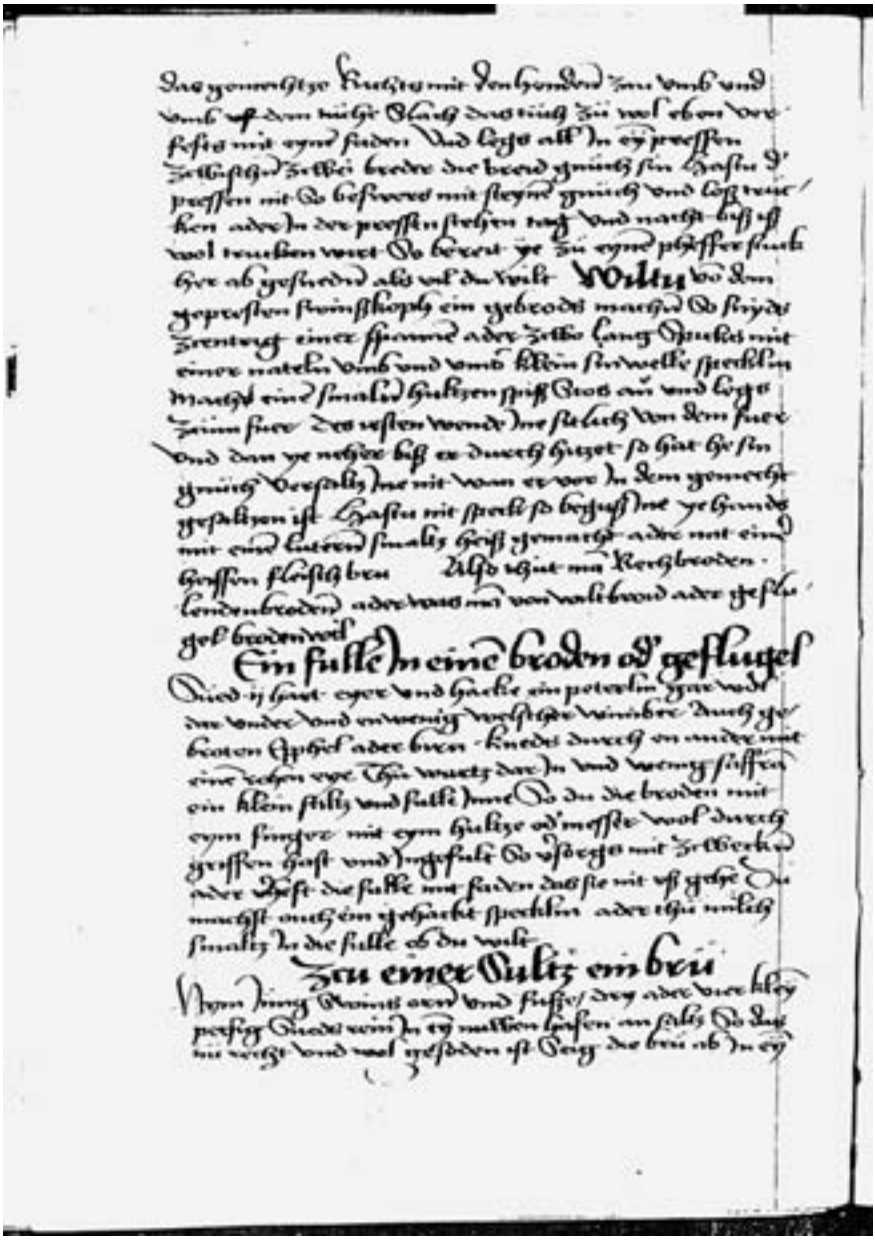
fol. 13v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



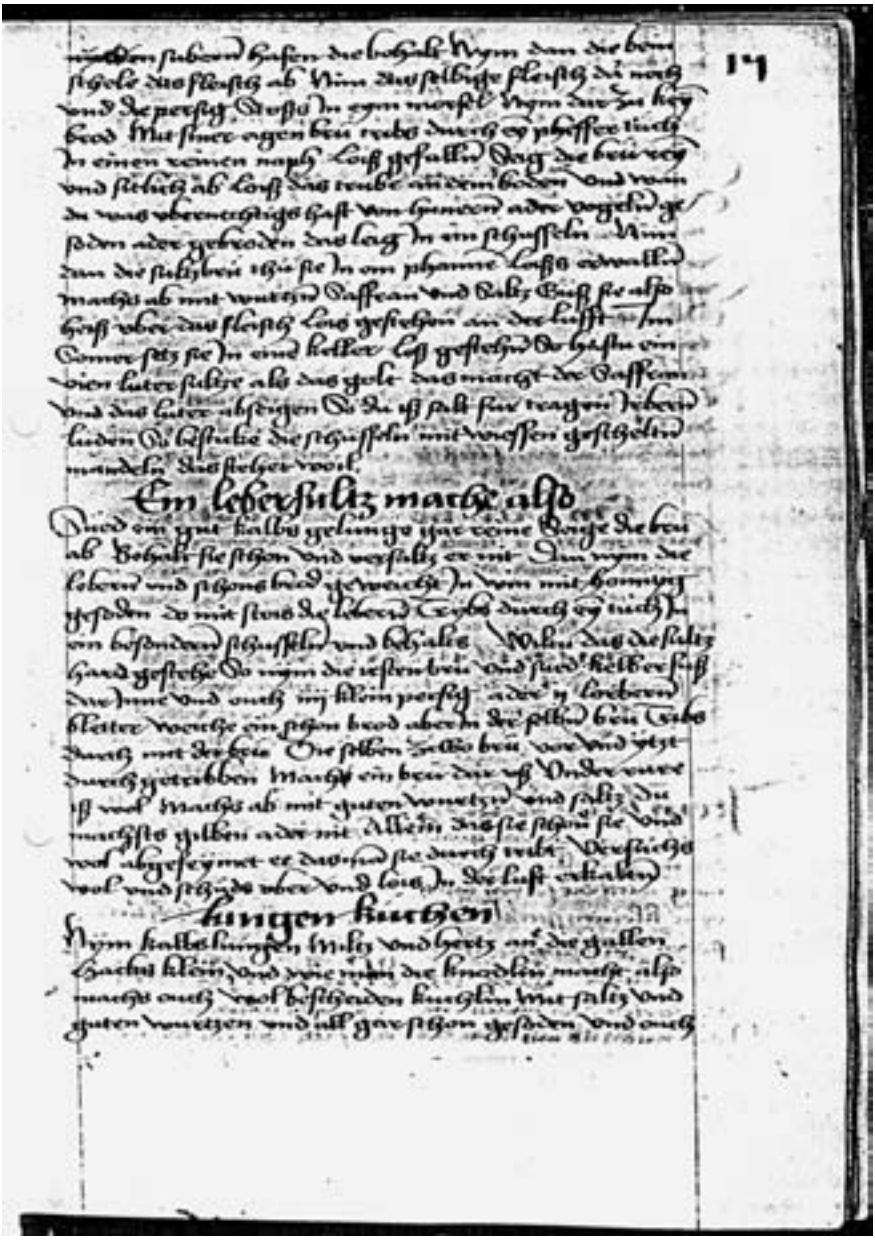
fol. 14[r]

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 14v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 15r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

machen in [illegible] zu allem gruenem fleisch hüner kel-
bern oder wiltpret Ist sie von vogeln oder anderm
[illegible] fleisch stucken so fugen sich die lungen
küchlin wol da by

Zweyerley lungen kuchen

Die ersten von in selber mit einem wol gehackt und ge-
stossen durch peterlin wurtz und saltz der [illegible] gethan
ist gewelbet mit einem rohen ey und flache küchlin dar
ist gemengt und so sin sie von ine selbs
Die andern küchlein nym hertz miltz wol gehackt mit
[illegible] einen wol gestossen in einem morser und gerieben
lebkuchen und ein wenig saltz So sin sie [illegible] gemengt
Ein knöd mit rohen eyern und mach küchlin dar uss
die sind als hüner und leg sie in die lebersultz umb und
umb zu anderm fleische ein gross [illegible] wol und be-
hald die [illegible] in eym keller

Ein Gebackens vo kelber lungen

Hacke gar klein Mach einen teig von eyern [illegible] ge-
wurtzet gesaltzen Mach auch dar uss kleine kleine kuge-
lin Zeuch sie durch eine dünne strauben teig Bach sie
wol in eim smaltz die sin gut

Ein lebersultz Gele zu machen

Miss man der durch getriben bei gilben wan sie durch
[illegible] pfeffer tuch getribben ist [illegible]
[illegible] so [illegible] bestendig also das [illegible]
[illegible] mit anders kan gethun und muss also bliben

Item in die lugen kuchlin mag man alles
das hacken das von hunern uberblibe [illegible]
[illegible] und alles [illegible] sich do mit Man
mag auch die selben küchlin in [illegible] essen [illegible] mit
eyme kleinen specklin oder ab gemacht mit [illegible]
sodden zu [illegible] als mit milch [illegible] und [illegible]
[illegible]

Gut knödlin von fleisch

[illegible] Thu gehackten peterlin [illegible]
[illegible] mit [illegible] und saltz Thu ein klein [illegible]

fol. 15v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

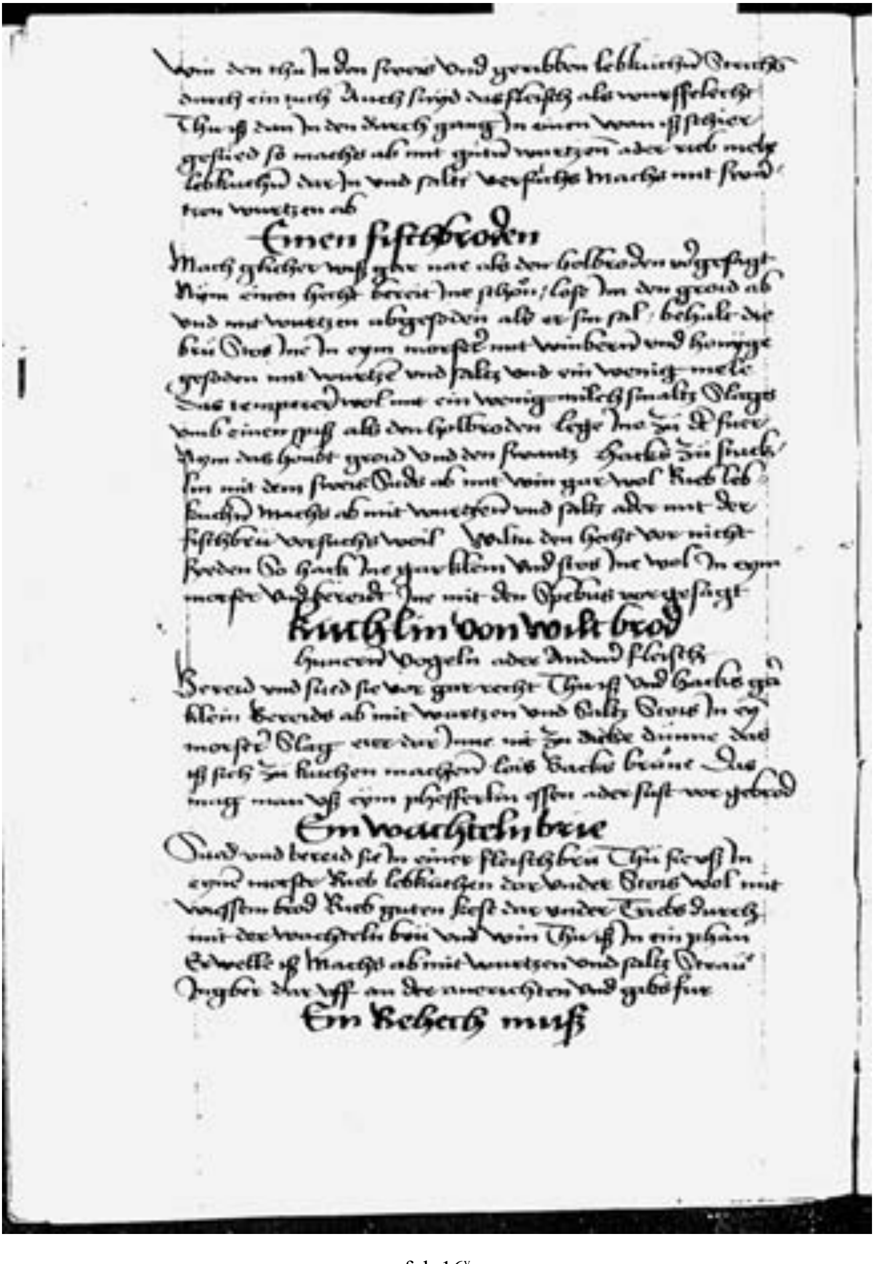
Ein holbroden von kalbfleisch

fleisch

Ein gut kümelbrod

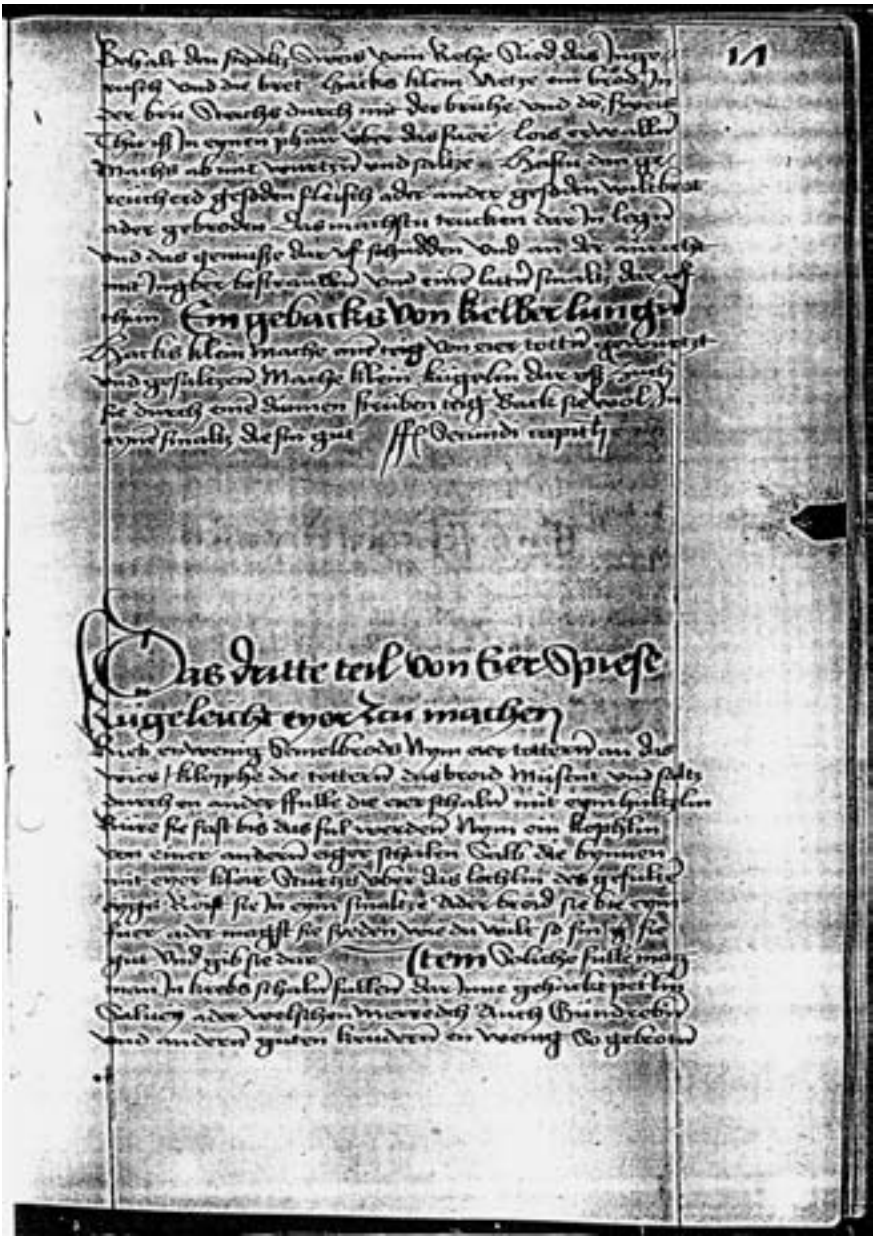
Ein gut Kerchmüß

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



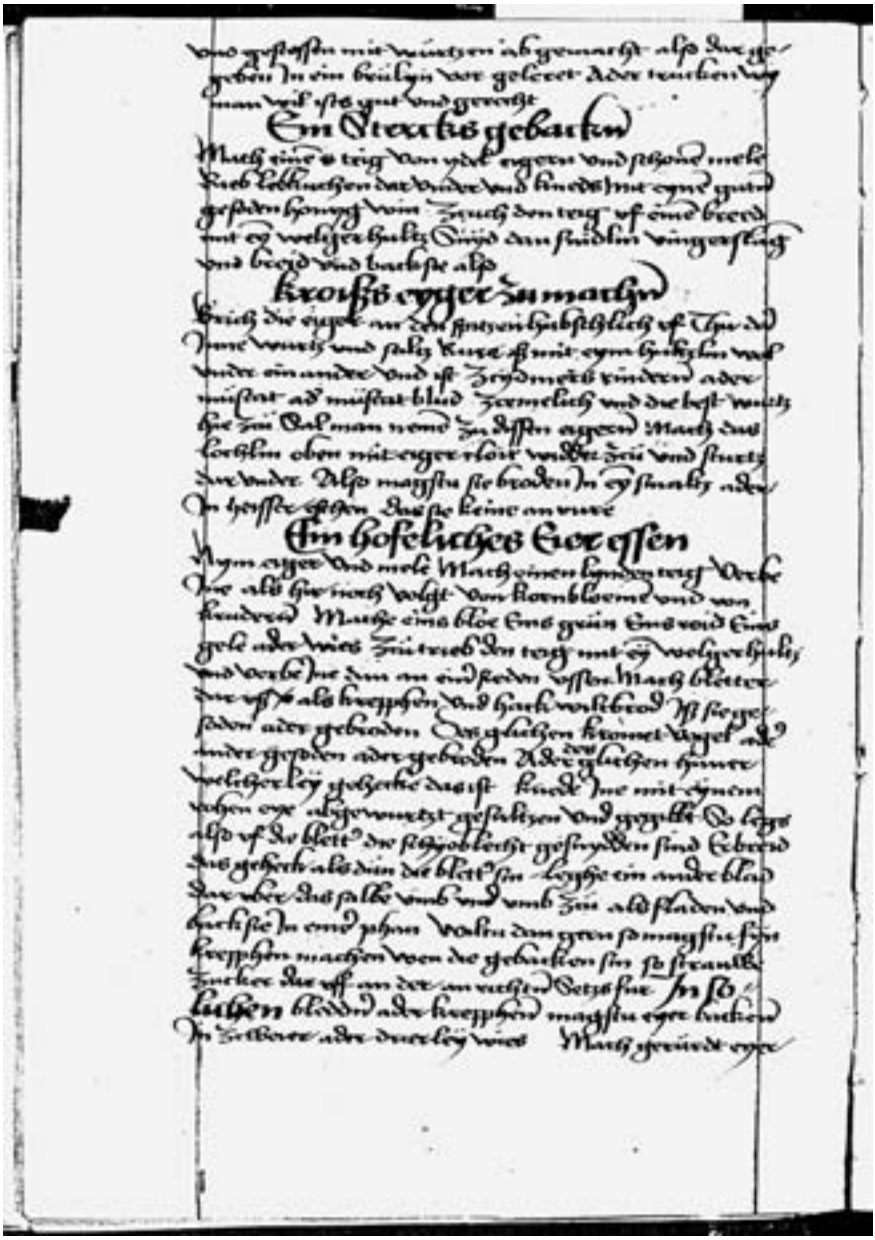
fol. 16v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



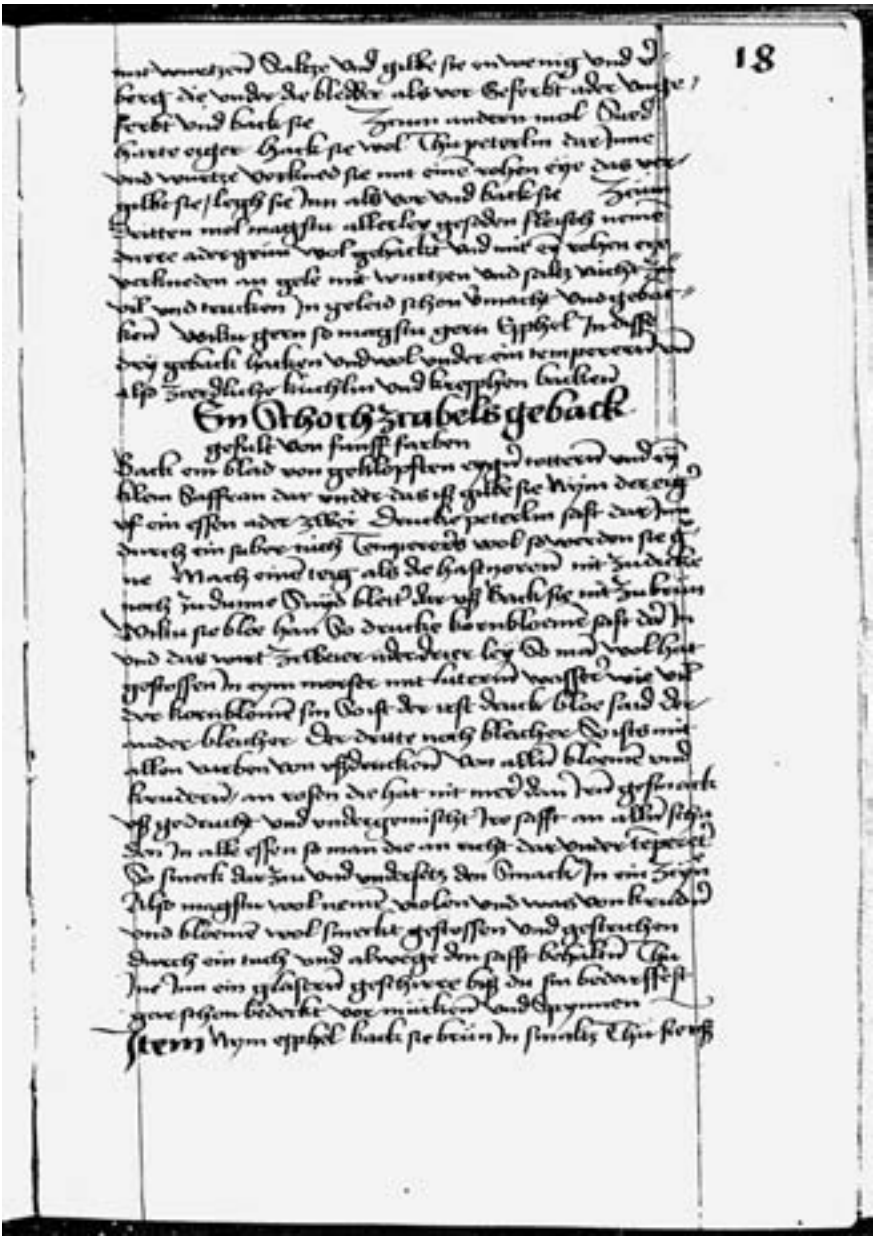
fol. 17r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



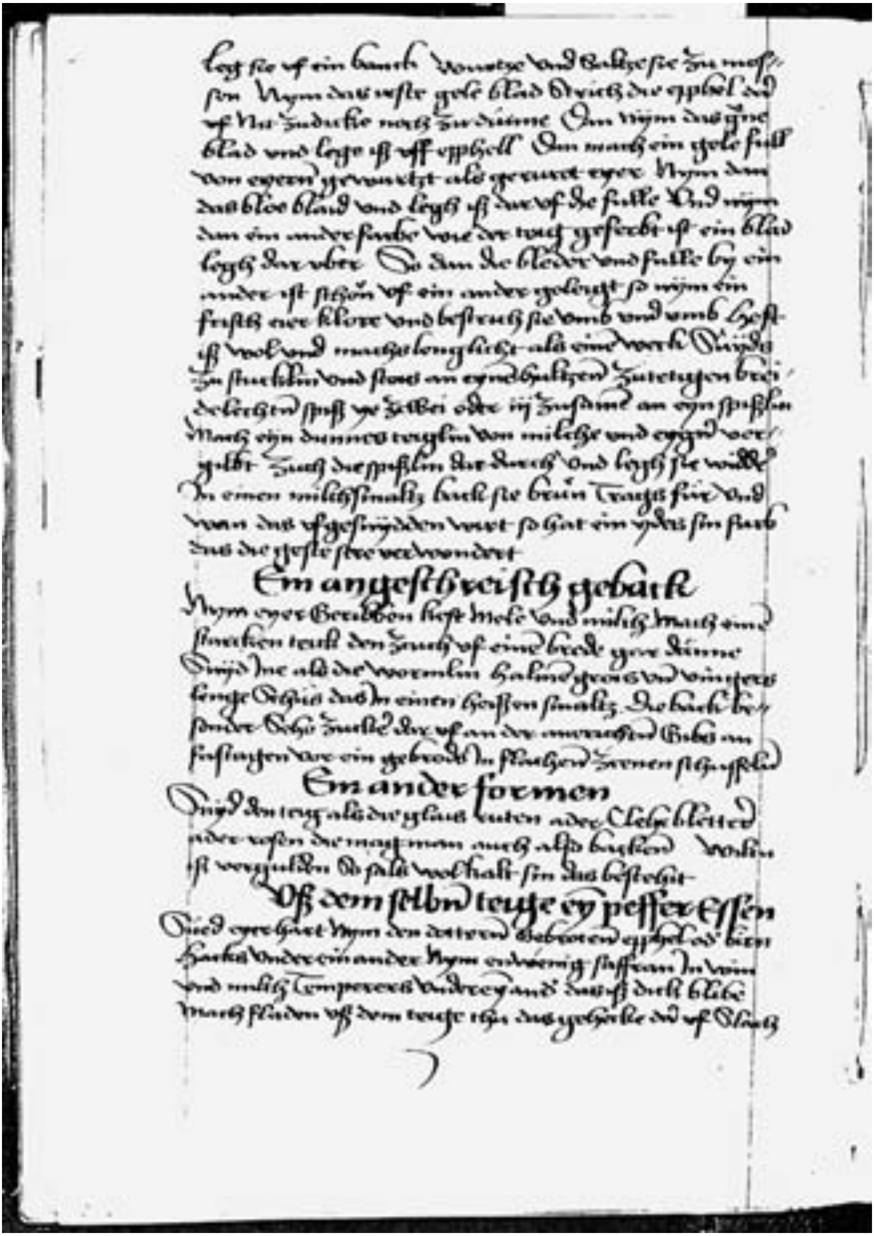
fol. 17v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 18r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



legt sie uf ein banck [illegible] und walltze sie zu mess-
sin Nym dass erste gele blad streich die eppbel dar
uf [illegible] zu dicke noch zu dünne Dan nym das grüne
blad und legt ich uff epphell Dan mach ein gele füll
von eyern gemacht als gerürt eyer Nym dan
das blowe blad und legt ich dar uf die fulle Und nym
dan ein ander farbe wie der teig geferbt ist ein blad
legs dar ober So dan die bleder und fulle by ein
ander ist schön uf ein ander gelegt so nym ein
frisch ayer klore und bestreich sie umb und umb heft
ich wol und mach es lenglicht als ein werck Snyde
zu stucklin und stoss an [illegible] zurtegen brei
derlecht und spiß ye zwei oder iii zu samen an ein spisslin
Mach ein dünnes teiglin von milche und eyger der-
gelb zuch die spisslin dar durch und legs sie wider
In einen milchsmaltz bach sie braun trag es hin und
wan das uf geschnidden wirt so hat ein ydes sin farb
das die geste sere verwondert

Ein angeschreisth gebach

Nym eyer [illegible] binst mele und milch mach eine
strecken teik den zuch uf eine brede gar dünne
Snyd ine als die wormlin [illegible]
lenge [illegible] das in einem heissen smaltz Die bach be-
sonder [illegible]
[illegible]

Ein ander formen

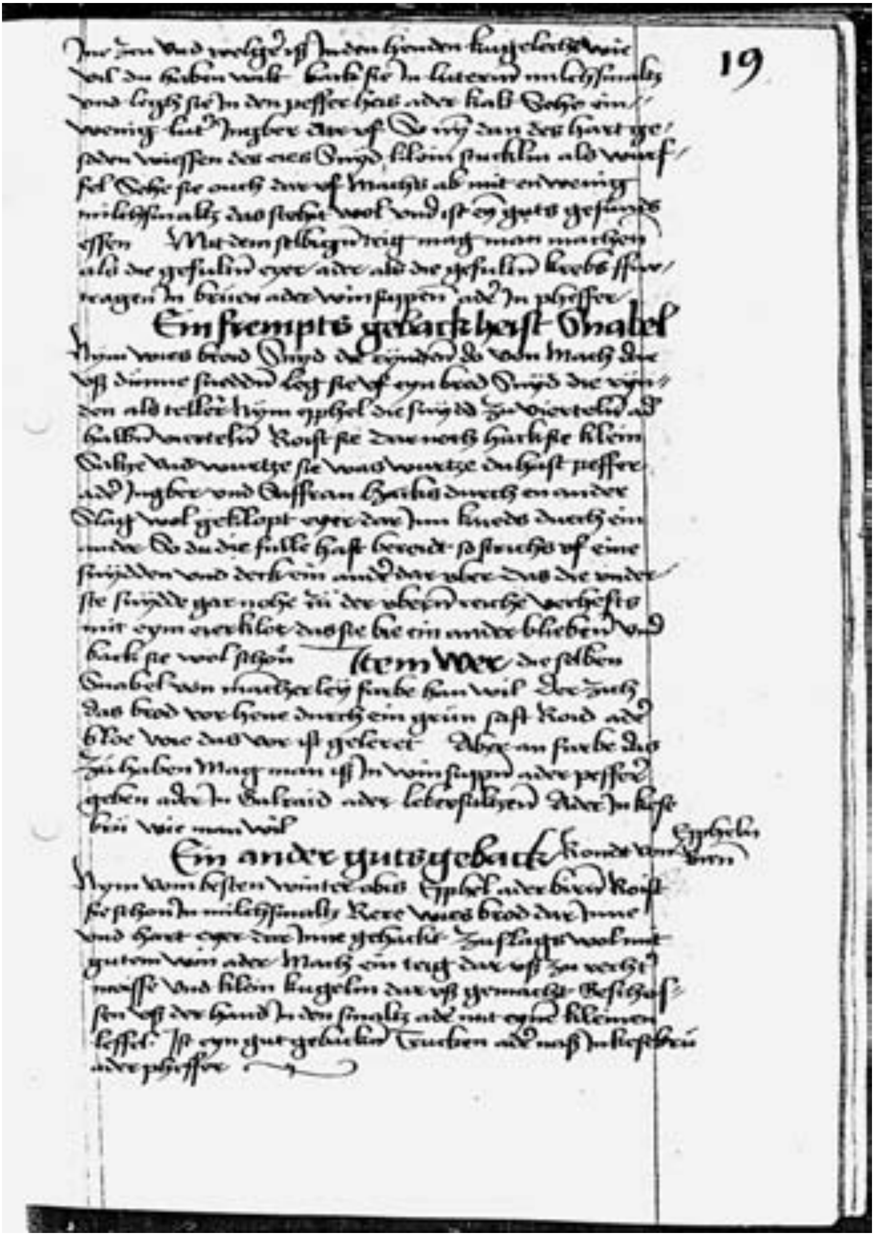
Snyd den teig als die glaub [illegible] ader Clebe bletter
ader rosen die mag man auch also bachen [illegible]
ist [illegible] so fast wol halt sin das bestehet

Uff dem selben teige ein pesser essen

Sied eyer hart Nym den dotter und gebroten eppfel oder bien
hacks under ein ander Nym [illegible] saffran in win
und milch temperers under ein ander das es dick blibe
mach fladen uff dem teige [illegible]

fol. 18v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 19r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Vergulte kuleyen zubacken

Nym geflügen golt wol gerieben of eyn stein mit wasser als die golt smide oder molen farbe Mayssu gebrauchen wen hen ist bessre Do mit wol getrabbed das ist stercke rout und glitzerend Do ing den eynen dotter von eyn rohen ey das zu Kuchen oder vor mach hugelin Zuhanat Rosse violet oder meissne hofelich bleen als du ine gebt Nach de hende du ey wasser wollt und mach sie eindt Zusatzen den henden Nym ein stucke phylgen sederd und bestreich de kuchen mit der golt farbe behendlichd umb und umb Dass ein messer oder ey halitz dar zume das du de kuchen aber all mayst bestreichd Leyg sie auch ein ander of ein stehen brod als vil du wolt backen und backe ye eins nach de andern In fullem smalcze das ist das man sleyg nimt oder wo eine das sie sich under ein ander nit ruren Nym sie mit eyn lorbere quelend lesselus das sie wol ersten Do bliben sie stehen Dige geb wie gebrodt als vorstet

Gute streuben zubacken

Nym ein hirn fullt peterlins Dass mit wasser und ey vier brosen brodt Treibs durch ein tuch Nym eyer vil wole Maltze eine guten streuben teiglin Do salitz mit Nym den durchgeschlagen peterlin und Zeedle und die pheffer mit Zin dutte und die pheffer mit Zu ersten

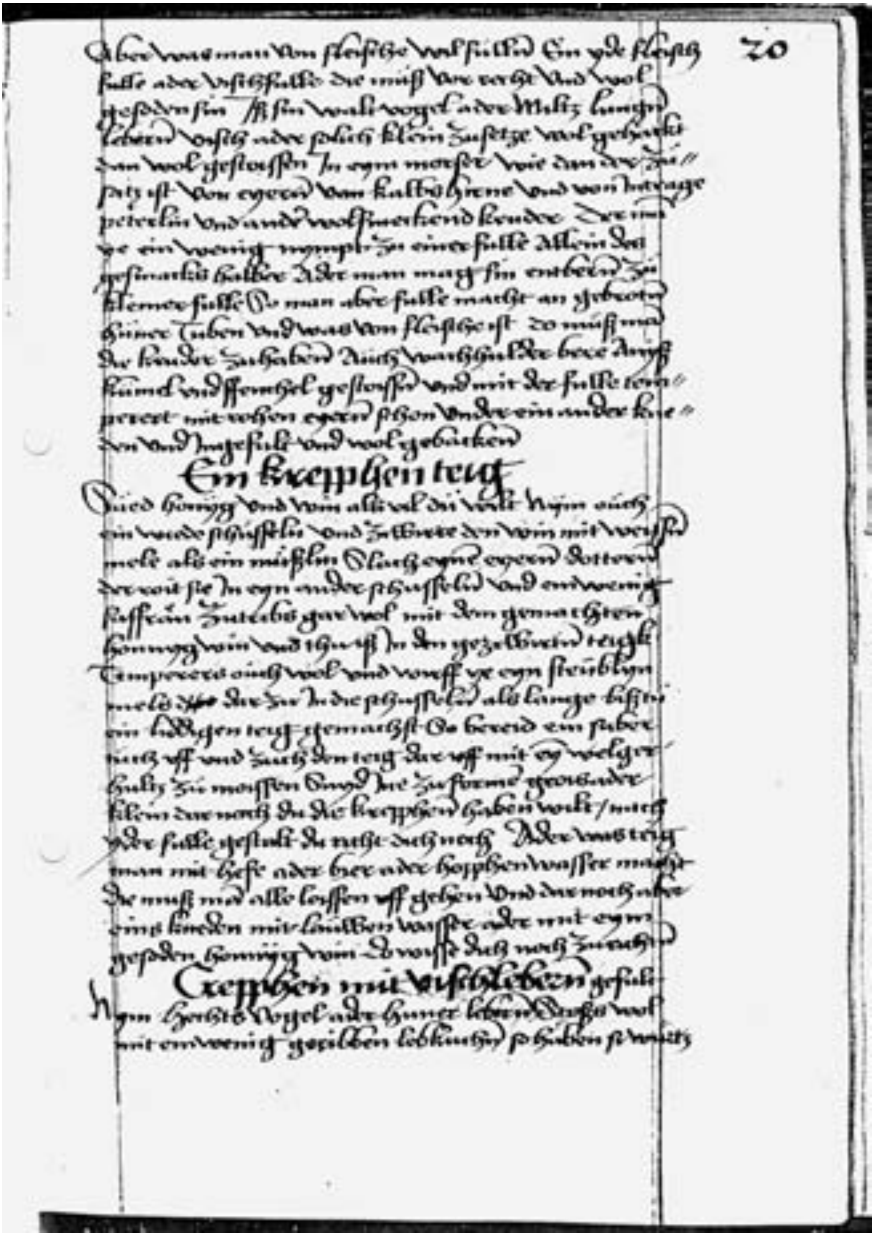
Von kreppfen zu backen von Eppfeln

Brode Epffel oder birn die hyn gar sieden Thu sie in eine mortel Klutz ein eye oder zu drey Das in und eyn klein salitz Dosse und wurtzs gar wol und fulle ess in die kreppfen Wolin ander kreppfen machen von eyern Do mayssu wol peterlin und Meyland oder ander gute kreuder hacken das in thun und mit eyen rohen eye stineden Gewurtzt Gesaltzen und Infullen

Ander kreppfen

Mag man kreppfen fullen mit der fulle als nod gye sinetzte eyer fulle und als nod epffel und hirne fulle

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



Aber was man von fleische wil fullen Ein yde fleisch 20
fulle ader vischfulle die muß vor recht vnd wol
gesoden sin / Ist sin wilt vogel ader Miltz lungen
leberen visch ader solich klein zu setze wol gehackt
dan wol gestossen In eym morser wie dan der zu-
satz ist von eyern vom kalbs hirne vnd von lattige
peterlin vnd ander wolsmeckend krude Der im
ye ein wenig nympt zu einer fulle allein den
gesmack zu haben Aber man mag sin entberen zu
kleiner fulle So man aber fulle macht an gebroten
huner tuben vnd was von fleische ist Do muß man
die kruder zu haben durch wachholder bere [illegible]
kumel vnd ffenchel gestossen vnd mit der fulle tem-
periert mit rohen eyern schon vnder ein ander kne-
den vnd ingefult vnd wol gebacken

Ein kreppchen teig

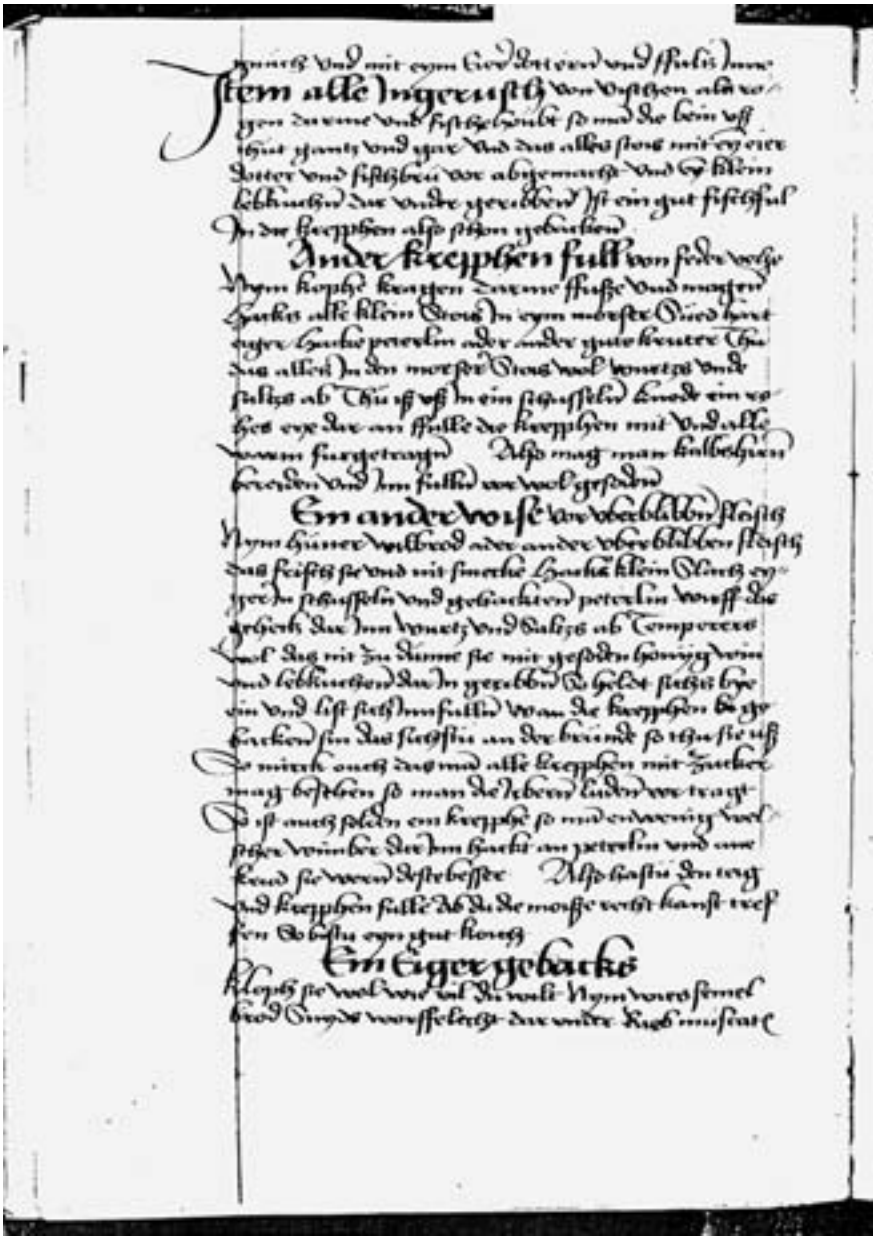
Sied honnig vnd win alle vol du wilt Nym auch
ein weide schusseln vnd zerbrich den win mit weißem
mele als ein mußlin Slach eyne eyern dotteren
der wit sie In eyn ander schusselen vnd ein wenig
saffran zu treibs gar wol mit dem gemachten
honnig win vnd thu es In den gezerbrochen teigk
temperiers auch wol vnd wirff ye eyn streublyn
mele dar In In die schusselen als lange biß es
ein leddigen teig gemacht So bereid ein saber
tuch vff vnd zuch den teig dar vff mit eyn welger
holtz zu maßen dunne die zu forme gebracht ader
klein dar noch du die kreppchen haben wilt / noch
yder fulle gestalt du richte dich noch Aber was teig
man mit hefe ader bier ader hopphenwasser macht
die muß man alle lossen vff gehen vnd dar noch aber
eins kneden mit lauwarm wasser ader mit eym
gesoden honnig win So wirt es dest noch zu [illegible]

Crepphen mit vischlebern gefult

Nym hechts vogel ader huner leberen wasch wol
mit ein wenig gerieben lebkuchen so haben sie [illegible]

fol. 20r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 20^{v}

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Rieb oder Spalzi nie Mach yems oder klein bleit mit eyer
vorthölz mit Zuckerpre vnd backes Das ist auch vy gut
kreppfen tzog vor sin bedarff

Em ander gebacks

Nym perlin Dir monten vnd ander vad smarken kene
teil als vil dir gelsten macht ein vers brost on bain oder
ge reben Lebkuchen dar zu Dosse vol dwerch ein ander
Crebd durch an nach mit gute wein Do mit temperer
aer vnd mele vnd mach einen smarken teig den mi
mit eym lessel in zalge in dasselbig oder elegn kuch
lin als die phin miss vnd backe sie

Em ander gerst lappen kuchen

Mach einen smacken teig mit eyren vnd vom dy deut
tel milch zuerch me vff eym brede vff vorsse mele mit
eym vorligerlholtz Nu zudrumme oder zudrucke in de leng
vnd smale Mach lappen dar vff an eben stben gezem
delt oder doren als die artzen bleter vom blett ab lynden
vaus sieme de vorlt Wolin brun Do lond vol kuchen Ade
gele so mach den teig mit safftan zu ziehen in weine
oder milch Reume vom perlin saft oder vans gezin vorbi
bloe vn koenbloeme Dar zu lappen kuchen sin eyr
vff allen Gelsen zu esse sin ein gebrodt

Vff dem sel
ben teige

mag man klayne fledelin machen vff
gebrollt mit eyne brod vnd dar ine eyn fulle machen
als gefult eyer epfel gefult Gebs vnd dar vber gestrutzt
ein ander fledlin mit eym geslagen eyer Gezogen
vorbist vnd bestrichen vmb vnd vmb an den orten dar
lons drucken vnd backe sie dan zu vorsicht mossen

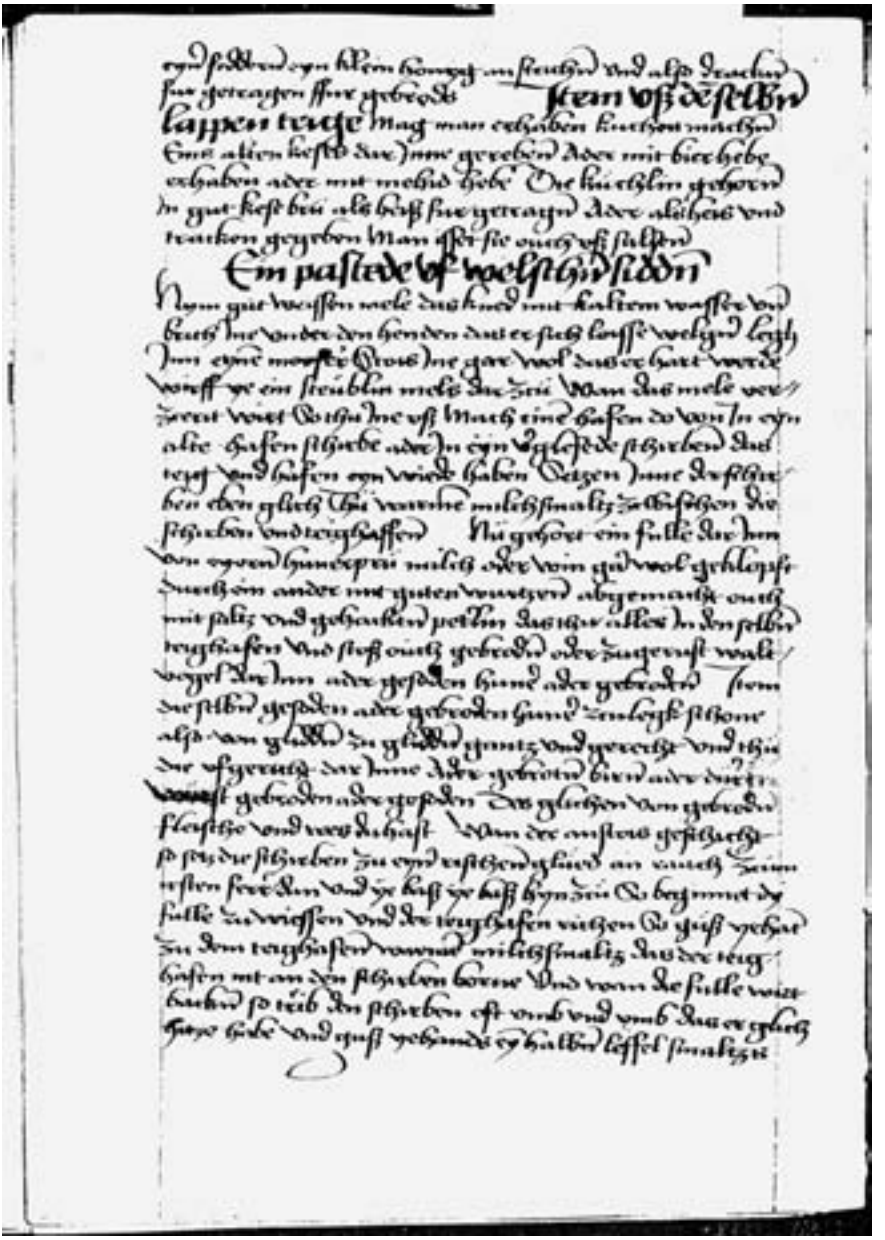
Stem mit dem selben teig

Mach epfel vnd
kreppfen oder gefult kreppfen von gebraden epfeln al
bern oder halbgebrne oder gebarte an klayne vorlt ge
geben abgemacht mit vnretzen vnd ein wenig sulz

Stem mit dem selben teige

abgesatzt mit so
dener vorse mag man bretzen machen als ein hant
vnd klayner oder grosse vnd die also backen vnd mit

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 21v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

In de fulle dorste sinckt bliche vool zu masse Mach
von suber hültzen spenlin den stert yehandt in hafen
bis an den bodden dud das hörste smaltz zu gronde stehe
do vorts bruselen vnd steden bis de fulle hart vorat di
este gnuch do setzt von dem siede Loiß den smaltz in sin
ten den hebe den teyghafen vß dem stehaben in eine
wietve schussel vnd bedeck die mit eine suberen sichussel
Teyg die alsd zu dischte eyn honige ader sunsted deß ge
sprenge Rosenond mandel Mache varn und de schaben
stert so bedeck sie mit eyn deckel phannen die so vorad so
das sie den teyghafen vnd schaben wol bedeckt Hasen
der mit so mach eyn blad von teyge do der hasen vß genomen
ist vnd decke das blad dar ober ꝛc

Ein Gut Torthe zu backen

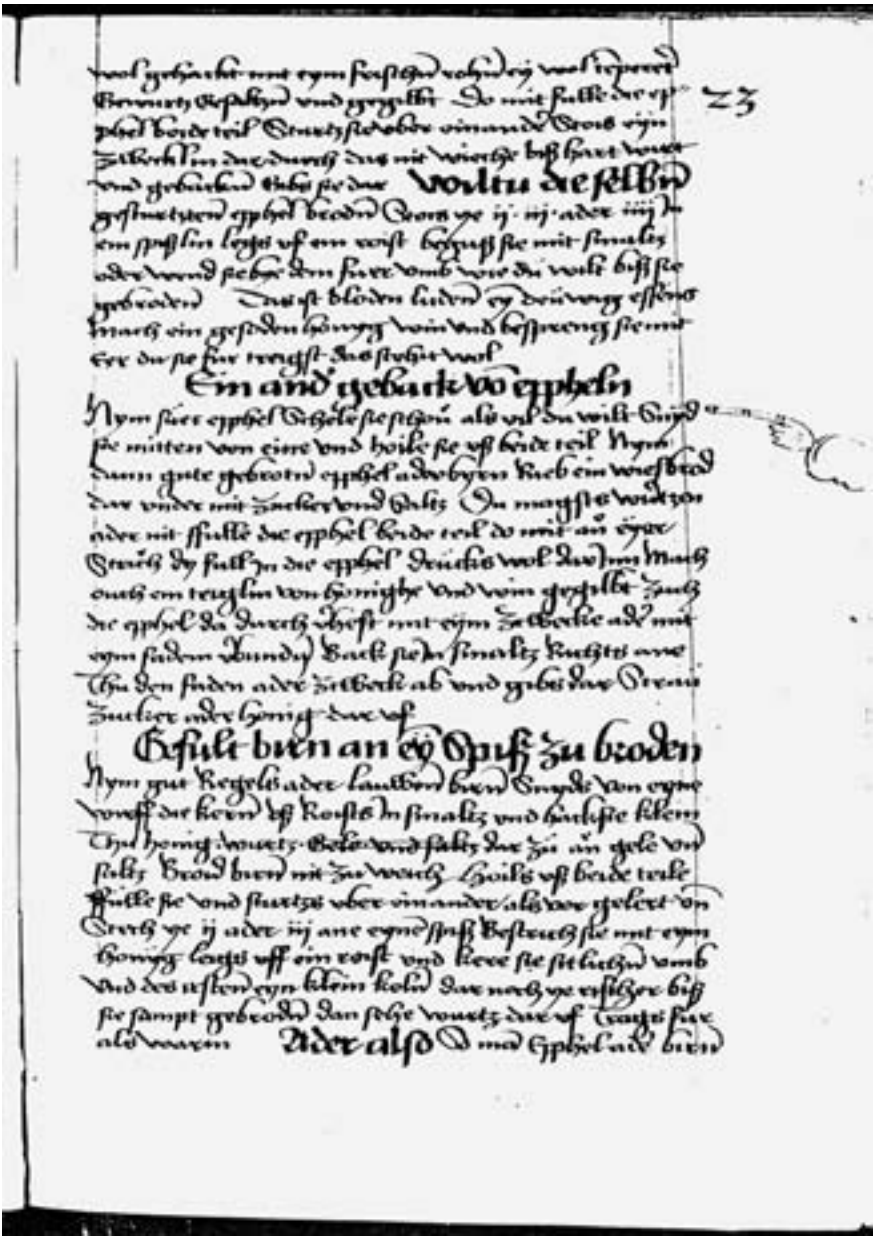
Nym ein suber phannen dar nach in den thorten gerechte
silem wol hon do mach eyn teygk dan milch vnd eyern
wol starck Zuch) die dunne mit eyn wolgeschaltz ho
nigen nach der phannen so dus rede vmb vnd vmb aber heyß
eine dingres decke Mach auch ein teygphannen in die phan
den zu ein fulle von gebloyssten eyern pieterlin Smaltz
vnd wenig klops wol vnder ein ander thu ist in de teyg
phannen Mach eyn blind von teyge der ober vnd porter ist
ten als eine staden dar von den obersten teyge hynder
ober die phannen Vart dan de phan smaltz habe vnd de teyg
phannen mit ein borne Reib sie offt vmb vnd loß den teyg wol
backen Dar zu gehöret ein wiedlerts phan In eine
gleiche fulle mag stu gesticken Exempel ein Dasche dan
Herbten berße oder Oiße das harte dasche werden
de weichd dorchlad mit wan sie mussen der alle gesotten sin
en de smit vnd abgemerckt mit wenig Do nu der thorte
bereid so hut uß gnuch Detz nu den kuchen wan sie
vnd wirtz macht so brauschlad vnd Smerhend

Einen fleisch thorten

Mach den teyg als vor aber als de lappen teyg vd gelerd

fol. 22v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 23r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 23v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Zuchs da durch vnd bach es [illegible] Gibs warm her mit
Zucker bestrauwet — Item zu dissen [illegible]
schriben [illegible] gebachen Magstu nemen [illegible]
[illegible] Kesselin [illegible] oder wasser brett Auch ander
gut brod brett alle schon vnd wol gebrotten die also vnder
mischen

Pulucy oder schon brod zu bachen

Mach eine teig wol gezelboren mit win oder milch ge
clopft mit eyer dottern Nym wimbere vnd feygen [illegible]
sie wol vnd bach sie schon [illegible] Mach die selben
brod oder anderes was du [illegible] bachen

Mören zu bachen

Mach ein fulle als vnd epphel fulle macht oder gestruetzt
eyer vnd [illegible] moreschen oder ein ander gestrutzt
brod vol gefult vnd verkleibt mit eym rohen eye an den
orten das bye ein ander blibe Stoss an ein spisslin brod
sie uff eym rost sie bachen vnd begeuss sy mit milch smaltz
vnd wende sie offt vmb

Ein kuchen in eym morser

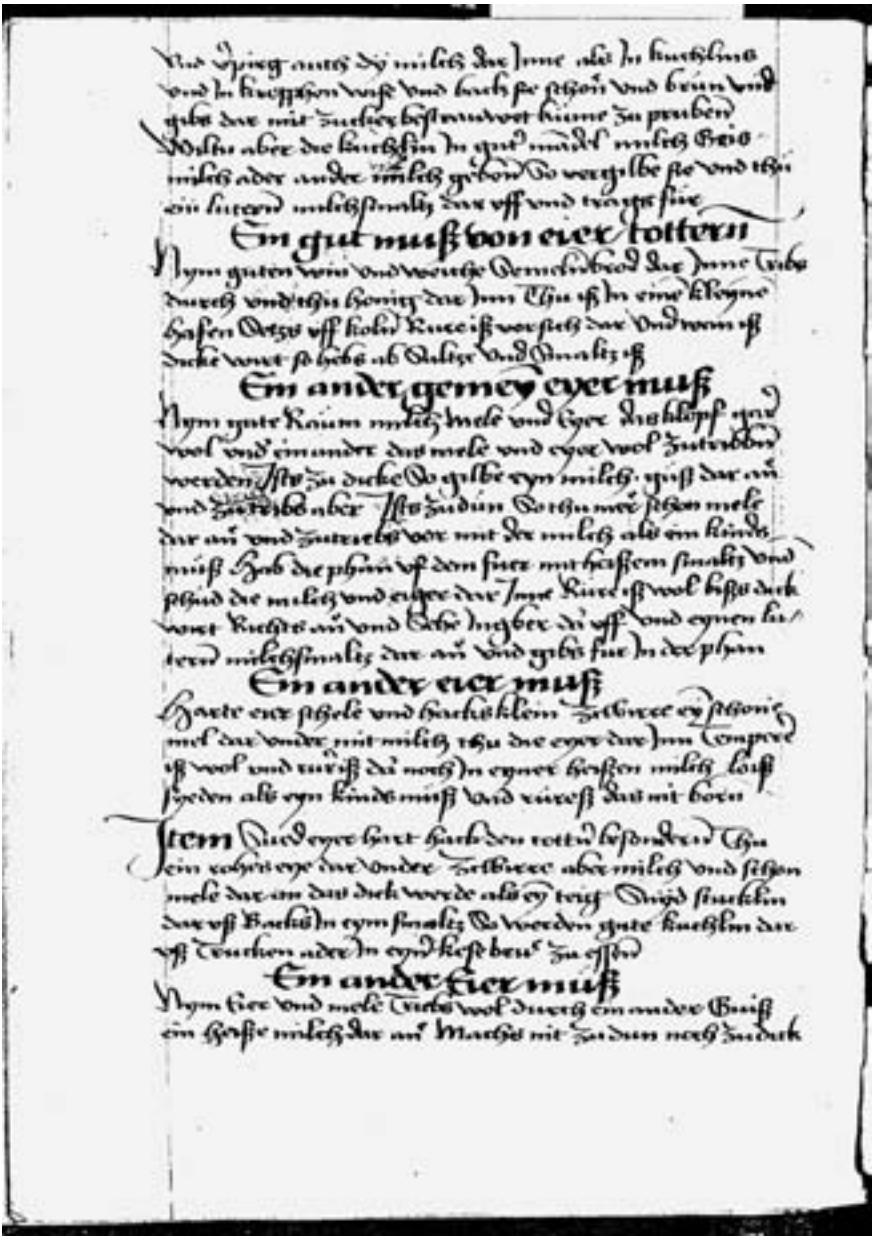
Nym eyer wurtz wiss brod [illegible] gesniden [illegible]
[illegible] petersilin [illegible]
[illegible] in eym pfann mit [illegible] smaltz [illegible]
[illegible] beschmier den morser mit smaltz
Thu es dar in setz uff die kolen [illegible]
[illegible] wenig smaltz dar
an

Ein kinds essen kyndbetterin etc

Vnd [illegible] heissen Milchkuchen
Mach eine [illegible] teig mit milch [illegible]
[illegible] haben [illegible] mit saffran Nym die
[illegible] milch als [illegible] in eym hafen
[illegible] in wasser in eym andern hafen [illegible] die
starck oder dick ist Die selbe milch mach ab mit [illegible]
[illegible] in der Apotheken [illegible]
[illegible] dunne [illegible] teig [illegible]
mit eym [illegible] honig wasser vnd eyn klein saltz

fol. 24r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



Ein gut muß von eier dottern

Nym guten wein vnd wecke gemelwet dar jnne treib durch vnd thu honig dar jnn Thu ist in eine kleyne hafen Oetzs vff kolen Kuce ist vorstieb dar vnd wenn ist dicke vnnt so hebs ab Oulitze vnd smaltz ist

Ein ander gemey eyer muß

Nym gute Raum milch mele vnd eyer Rurs klopff eyne wol vnd ein vnder dar mele vnd eyer wol zutreiben werden ist zu dicke So gilbe eyn milch giess dar ein vnd zutreibs aber ist zudün So thu mee stoben mele dar ein vnd zutreibs vor mit der milch als ein kinds muß Heb die phan vff den fuer mit heissem smaltz vnd stoud die milch vnd eyere dar jnne Kuce ist wol bist dick vnnt Rutzst ein vnd labe mydder dz vff vnd eynen halteend milchsmaltz dar ein vnd gibs fuer jn der phan

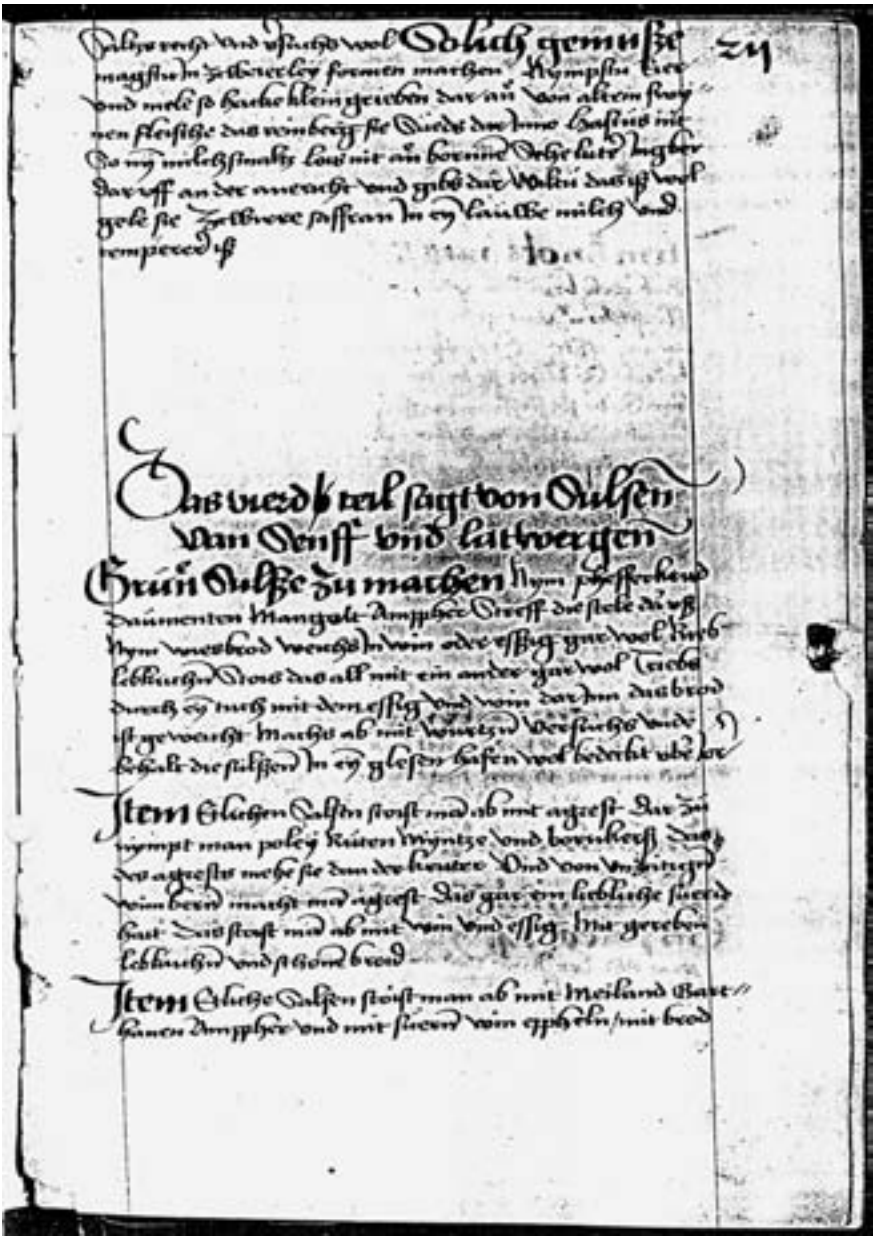
Ein ander eier muß

Harte eier stoele vnd hackts klein Zerbrich eyer stoens mel dar vnder mit milch thu die eyer dar jnn Compere ist wol vnd muß dz noch jn eynen heissen milch louff syeden als eyn kinds muß vnd rueres dar mit bis

Item Sied eyer hart hack den rotten besonder Thu ein cohris eye dar vnder Zerbrich aber milch vnd stoben mele dar an dz dick werde als eyn teig Dnnd stucklin dar vff Backs jn eyn smaltz So werden gute knutzlin dar vff Teutschen oder jn eyn kest beus zu essen

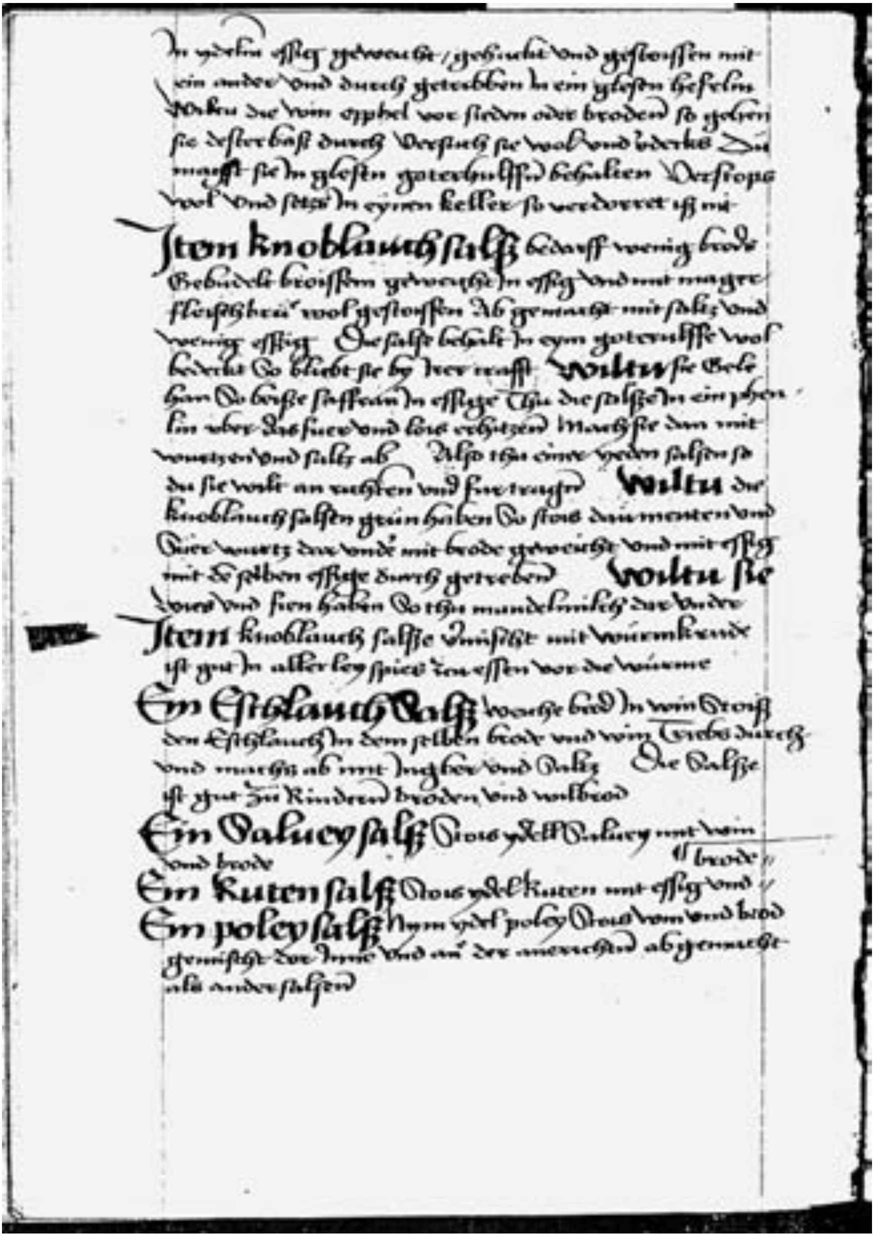
Ein ander eier muß

Nym eier vnd mele Triebs wol dureh ein ander Gniss ein hersse milch dar an Machts mit zu dün noch zu dick



fol. 25r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



in yederm essig geweucht / gehackt vnd gestossen mit
ein ander vnd durch getrebben in ein glesin hefelin
Wiltu die vom epphel vor sieden oder broden so gehen
sie dester bast durch Versuch sie wol vnd vberkl Du
magst sie in glesin goterlin behalten Verstops
wol vnd setz in eynen keller so verdorret es nit
Item knoblauch saltz bedarff wenig brode
Gebackelt broissem geweicht in essig vnd mit mager
fleischbrue wol gestossen Ab gemacht mit saltz vnd
wenig essig Die saltz behalt in eym goternisse wol
bedeckt So bliebt sie by ir crafft Wiltu sie geele
han So beisse saffran in essige Thu die saltze in ein phen
lin vber das fuer vnd loss erhitzen Mach sie dan mit
wurtzen vnd saltz ab Also thu einer yeden saltzen so
du sie wilt an richten vnd fur tragen Wiltu die
knoblauch saltzen grun haben So stoss dan menten vnd
Biber wurtz dar vnder mit brode geweicht vnd mit essig
mit de selben essige durch getreben Wiltu sie
wiss vnd fien haben So thu mandelmilch dar under
Item knoblauch saltze vmischt mit wurmkrude
ist gut in allerley spies zu essen vor die wurme
Ein Eschlauch Saltz weiche brod in wein Stoss
den Eschlauch in dem selben brode vnd wein Treibs durch
vnd mach sie ab mit Ingber vnd Saltz Die Saltze
ist gut zu Rinderen broden vnd wilbred
Ein Saluey saltz Stoss gele Saluey mit wein
vnd brode
Ein Kuten saltz Stoss gele Kuten mit essig vnd brode
Ein poley saltz Nym gel poley Stoss wein vnd brod
gemischt dor inne vnd an der mercklich ab gemacht
als ander saltzen

fol. 25v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Ein pomerantzen Salsse

Drucke sie vß von jne selber geben sie gnuog safft von
wolsmackend Do thut man nitzits zu dan zeymet
blued an der anerechtin Das ist ein fürsten gemaß
salsse Konstlichin Vnd ist nit zu behaltin wann die
Epffel müssen also frestig vßgedruckt werden alwegen
Die Salsen ist zu allen vogelin hünren vnd wilbred gut

Item die kruid' vergßt vber jore zu halten

Also thun wasser mit eyne reynen nit gedwasschen by
nen nachte das kruit vff einer wissen bene vnd here
drucken vß in eine reyne subere kandell. Beisse die blu-
der dar jnn Vß sie Saluey peterlin oder anders wag
kruds das ist eynen tag vnd nacht Dzu sie dan vß vnd
lost dreuchten zu gar wol vnd drucke sie jn eyn buchssen
Behalt sie eben Im hüsse jn eyne korbe Vnd wan du
die salsen wolt machen So beisse sie mit wein ode essig
vnd sins mit kiend als der salssen recht ist wann du wilt

Item wenne d' win Salsse od' ander essen

vß smeckt Der nym des selben gebösten peterlins
Ruten oder Saluey vnd hülse das wol vnd esse vß
jme dyselbe der gesmack vnd stinckend oder

Item was kruid' zu dem meye

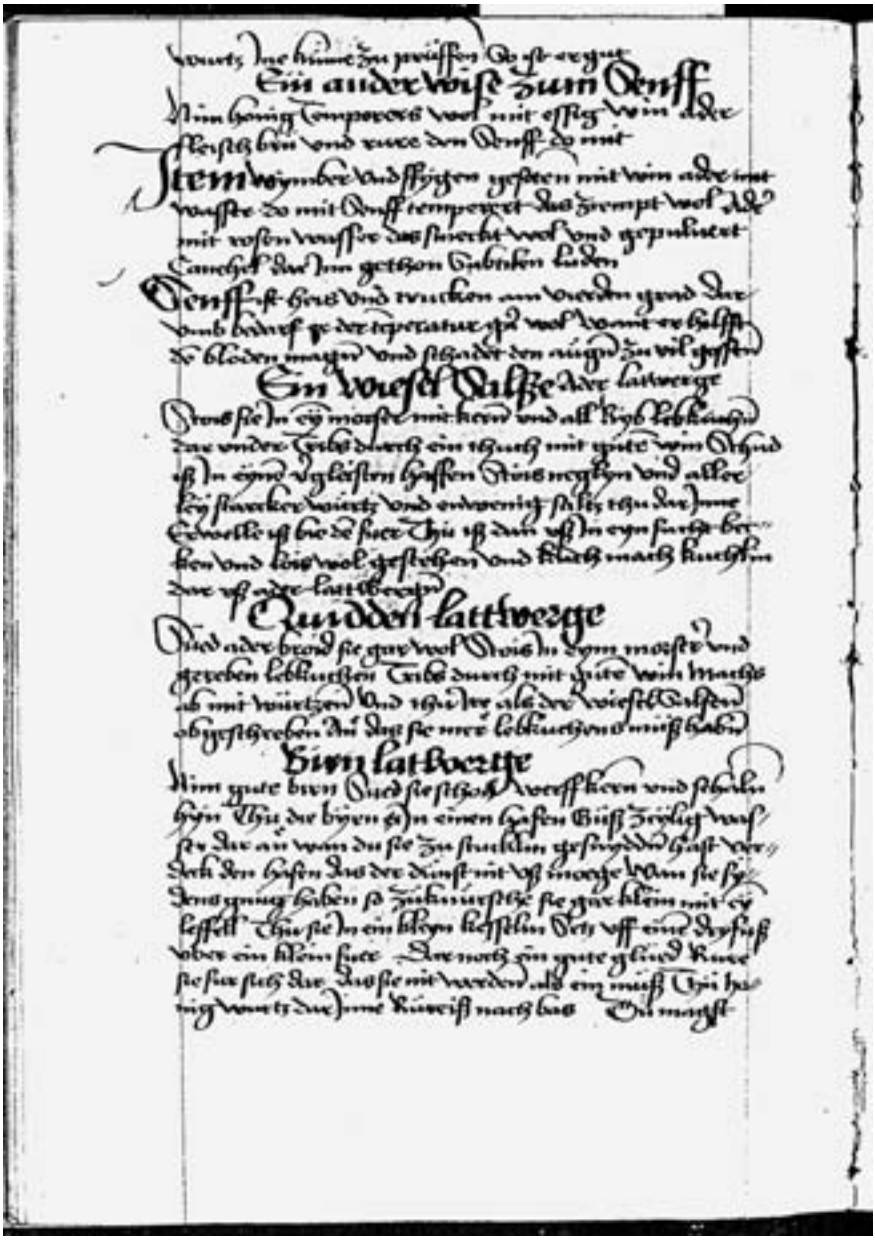
abgnome weren
als Saluey peterlin Soley Meyglond Ruthen der
also gestalt vnd edell sint Drucke sie jn eyn buchssen
Stoss vnd pulvere sie wol du magst vber jore halten
vnd zu allen essen nutzen

Senff machse also

Male Senff mit süsser wurtz wan de wol gemalen ist
so rüre jne jn ein phan Bib jme einen wall vber den
fure Rüre jne wol mit wenig salcz vnd behalt jne
vnd mere jne mit andy würtz gesoden zumach jne
gar wol Wiltu den zu essen machen Rüre ein
guten honig wein vnd rigreccen do mit Dalcz vnde

fol. 26r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

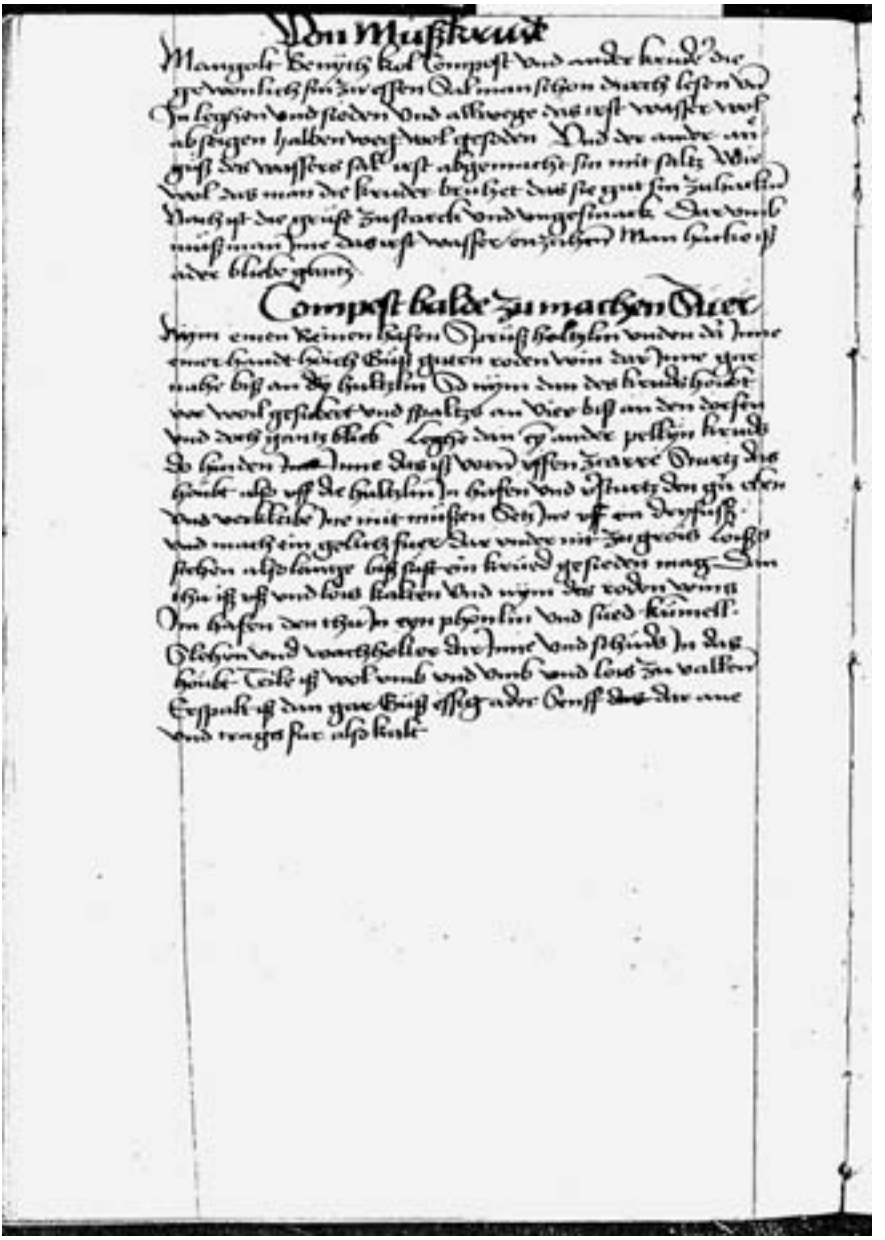


fol. 26v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

fol. 27r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 27v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Das fünfte teil Das ist von Essige

Der wort manicherley gemacht

Zum ersten Nym die aller sürsten wiember Trauben wss vnd berge sie durch ein tüch Duss der in guten alten essig Lass sie stehen biss sie gantz gesetzet Das essige ist Nim den hefen vnd thu mere der ist geremlichen sürer wimbere Das sie Lass aber gesiehen vnd berge wol ab Thu das also offt als du sin darf hast

Item Nym alten wein in ein klein vesslin Halb fülle Setze es an die Sonn oder besser ist zum fürer Lass stehen vnd warme Da wirt gut essig

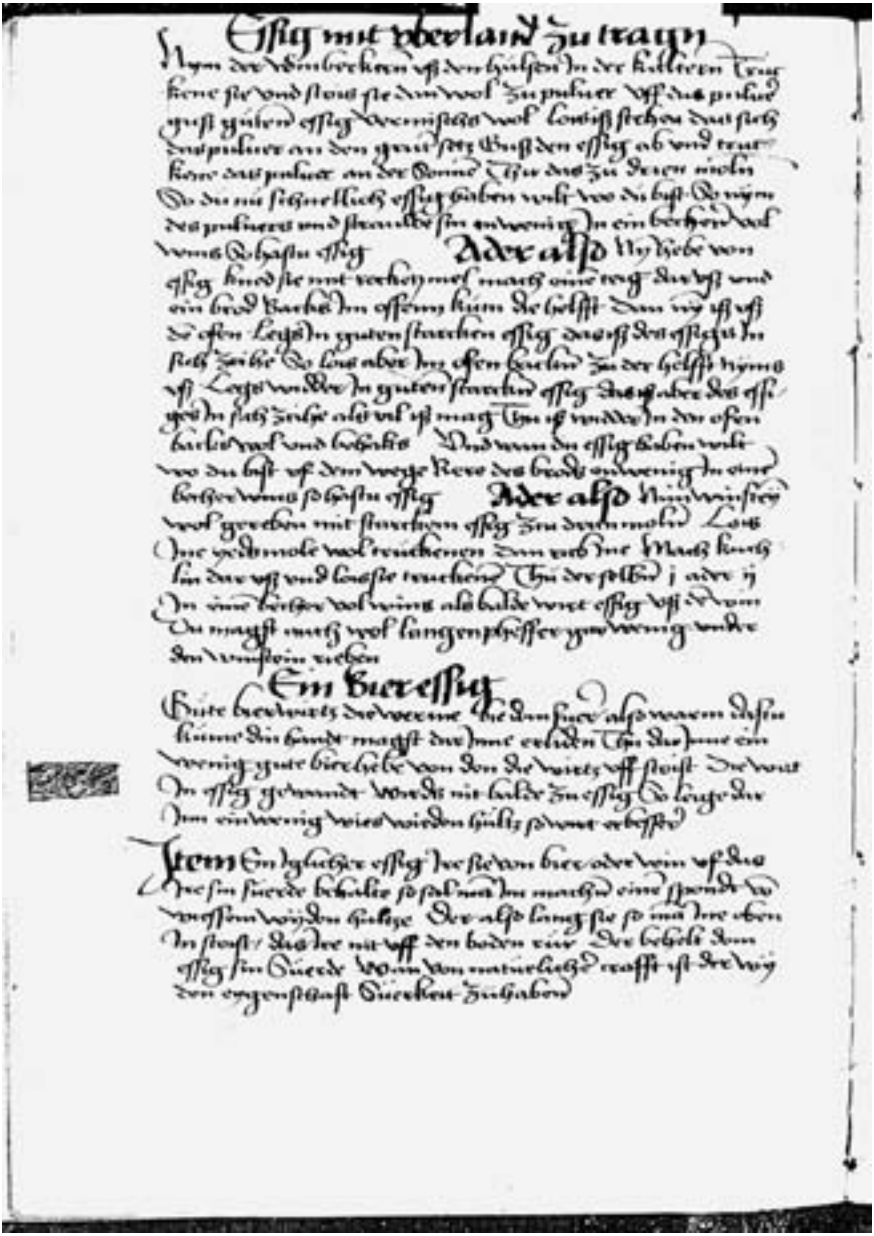
Item Nym ein krug der von alten essige sie sürerke Süss wein Das in biss zum halben teil Verstopff Ine wol vnd setz Ine in eynen kessel fülle sydendes wassers oder ein fürer biss Das Ine Das inne ein vierling sied So wirdt essig

Item Guss alten wein in einen krug der hafen Thu guten verken Viertag eins eyer gereut Das inne in eynen tüchlin wolverbunden Setz zum fürer Lass einvierling sieden Dann setz hin So wirt guter essig Amen

Item Thu alten wein in eynen kessel oder hafen Lass sieden Schume me reyn Dan mach me zu vnd begrab me mit eine hellen vnder die erden Lass die tonge stehen Grabe me wider vff Lass aber eine kleyne weil stehen Setz me hyn So wirt gut essig vff

Item Thu wein in einen glasshelben oder krug Setze me in einen kessel fülle wassers Lass den wein Das inne wol warm werden Du salt aber in den krug nit Den wein Roir wieder halb legen Ingber Langenpfeffer vnd einvierig Viertags oder hess gebrochen beid Da wirt der essig scherpf

Item Ein gutt essig zu machen Nym Reinfan blatt Blüge die wol vnd leste die drey mail in guten starcken essige Lege sie hyn vnd behalt sie zu dinen notturfft So du dan stetiglich essig machen wolt so Nym vnd zyhe sie wol vnd lestes in wein So wirt er vff Der sind zu essig



Essig mit uberland zu tragen
Nym der winbercken uss den hulsen In der kalteren truc-
kene sie und stoss sie dan wol zu pulver Uff das pulver
geuss guten essig vermisch es wol lass es stehen das sich
das pulver an den grund setz geuss den essig ab und truc-
kene das pulver an der Sonne Thu das zu dreien molen
So du nu schnellich essig haben wilt wo du bist So nym
des pulvers und streuwe sin ein wenig In ein becher vol
wins so hastu essig   Ader also Nym trebe von
essig knede sie mit [illegible] mel mach eine teig daruss und
ein brod backe In eynem ofen kum die helfft dan [illegible] uss
de ofen legs In guten starcken essig das es des essigs In
sich ziehe So leg aber In ofen backen zu der helfft nym es
uss Legs wider In guten starcken essig das es aber des es-
sigs In sich ziehe als vil es mag Thu es wider In den ofen
backs wol und behalts   Und wan du essig haben wilt
wo du bist uff dem wege Kere des brods ein wenig In eine
becher wins so hastu essig   Ader also Nym winstein
wol gereben mit starckem essig zu dreien molen Lass
Ine yedes mole wol trucken Dan [illegible] Mach kuch-
lin dar uss und lass sie trucken Thu der selben j ader ij
In eine becher vol wins als balde wirt essig uss dem
Du magst auch wol langen pheffer ein wenig under
den winstein reiben

Ein Bieressig
Gute bierwirtz die werme [illegible] als warm [illegible]
[illegible] magst [illegible] Thu dar Inne ein
wenig gute bierhebe von den die wirtz uff stosst die wirt
In essig gewandelt Wirdt es nit balde zu essig So lege dar
In ein wenig wiss widen holtz so wirt [illegible]

Item Ein yglicher essig der sie von bier oder win uff das
er sin suerde behalte so sal man im machen eine sponde von
wissem widen holtze Der also lang sie so man ine oben
In stosst das er nit uff den boden rur Der behelt dem
essig sin Suerde Wan von naturlicher crafft ist der wy-
den eygenschafft Suerken zu haben

fol. 28v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Vinū ad confortandū stomachū frigi

Bereit ein stilling vffm vyr mit allerley güt wurtze
vff de kouln so vil duncket dar zu genugen Stos
sie stilem in eyn mortir Thu zucker als vil fur zu als
der wurtze alles vff Gestuds alle in ein stillin gemachi
In gestalt eines kurtzen sterken Hemde den zippen
der stilling mit dem wintze in ein kum oder wan in
die wall Giess gutten wein dar in Lass durch stigen
Zelber oder ij male vff Das de wein de krafft der wurtz
alle in sich zeche So giess dan den wein in das vesslin
vorwar yzzo eingyst Verstopfs wol Das de krafft des
weins nit breche So hastu einen wein de dem stomachi
habe sin natürliche hitz vnder bringt vnd he krefftigt

Vinū de moribeubi

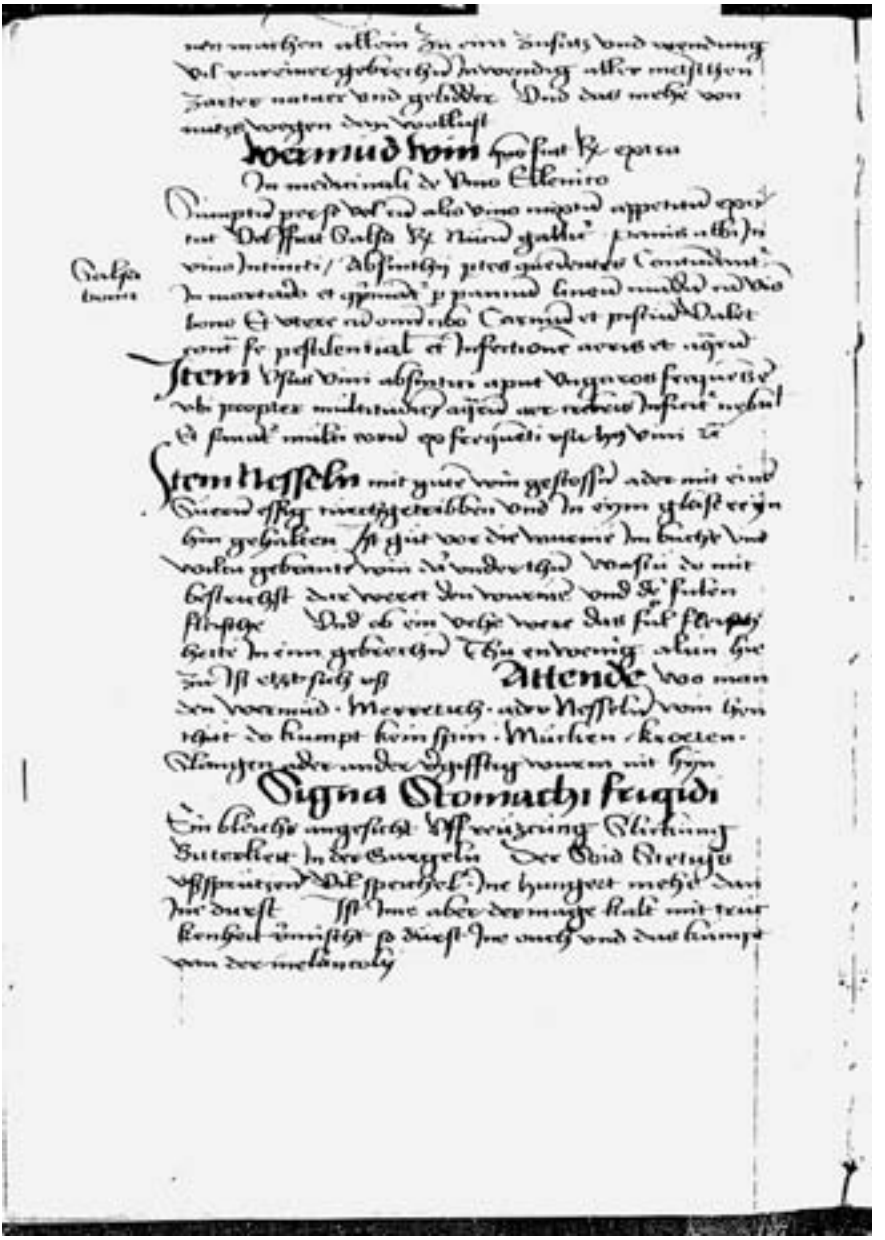
Nym ein b meiss Honigstym / Brombeer v gütz Ins
mischt vnd sellbes ee ess mit einander wol Der nutzbar
stem ist als vil weins de frū Dryt frumen fuer hass
wol sieden Schume vff Gotts dem abe vnd stryge vff Laus
em scharff Lass kom Thu is dar nutz vnder Zuckfure
Schumet vnd giess vff in ein eigen vesslin Lass kom
Nemme die von de im lib wolli ist er dir dan zu stark
So nym Zelber teil wins Zu vnd mischers vn
der einander So hastu ein natürlichen tranck der
die natürlichen hitze wol hilfft vnd di de morsse hele

Ein Zibebelwein

Mach gleich als den Romeranen wein hie vor geleert
Ist supra fo. 26 de Salsis Vermische ine mit gutem sü
ren essig Darff gůt wol das bebe zibebelen
Das he werre als Nym einen eyssligen wasen als
Spanne breytlich ad flunge durch de wasen de vo
den meysten zelen lebendig Mach eine liegen vo
einen tysch mit eehem knoblouch ad Zibebelen Der
den wasen de mytten dun Lass nur liegen wan he
wol warm he kompt an de liegen so vordet zerlet
he Also der gluste nutz und eyn liegen machet dann
Scharffe Mosterich Nesselwurtz ad von gebey
ten wein Und derdomb so hulpen der meister de
Ertznige dil und mancherley Salsen ordenlich und le-

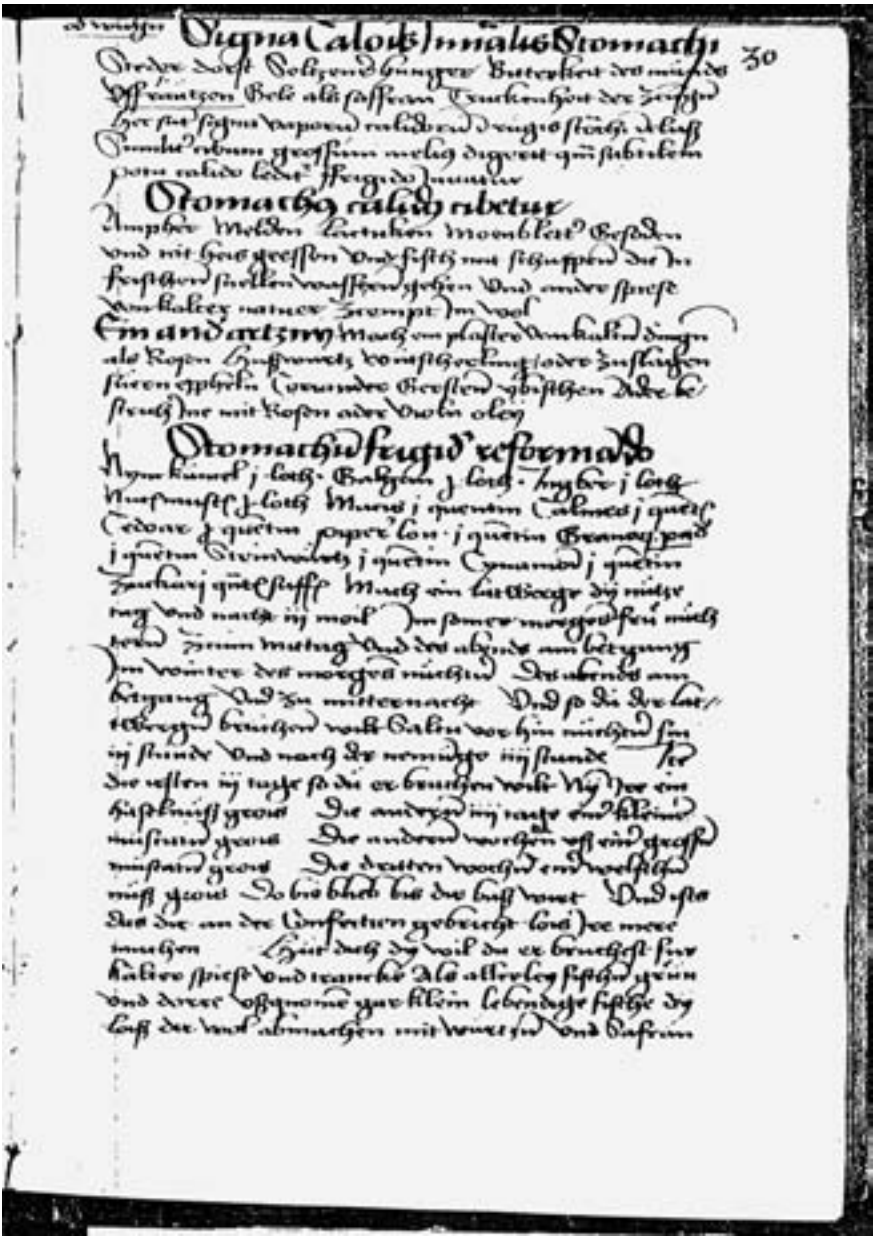
fol. 29r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



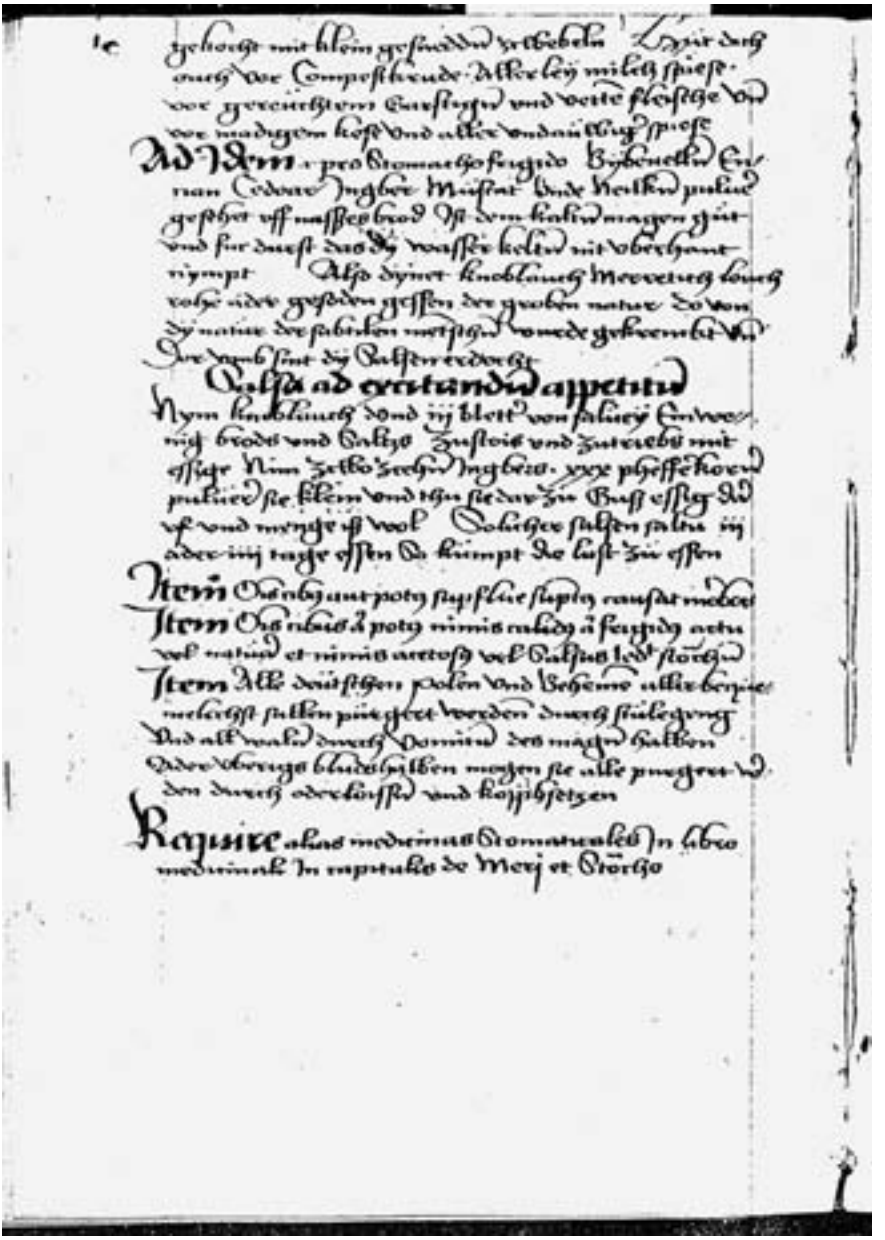
fol. 29v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 30r

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag



fol. 30v

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Kultur, Wissenschaft, Literatur
Beiträge zur Mittelalterforschung

Herausgegeben von Thomas Bein

Band 1 Christa Baufeld (Hrsg.): Gesundheits- und Haushaltslehren des Mittelalters. Edition des 8° Ms 875 der Universitätsbibliothek Greifswald mit Einführung, Kommentar und Glossar. 2002.

Band 2 Cornelia Schu: Vom erzählten Abenteuer zum *Abenteuer des Erzählens*. Überlegungen zur Romanhaftigkeit von Wolframs *Parzival*. 2002.

Band 3 Christoph Leuchter: Dichten im Uneigentlichen. Zur Metaphorik und Poetik Heinrichs von Morungen. 2003.

Band 4 Harald Saller: Ein neues Editionskonzept für die Schriften Notkers des Deutschen anhand von *De interpretatione*. 2003.

Band 5 Margreth Egidi / Volker Mertens / Nine Miedema (Hrsg.): Sangspruchtradition. Aufführung - Geltungsstrategien - Spannungsfelder. 2004.

Band 6 Robert Scheuble: *mannes manheit, vrouwen meister*. Männliche Sozialisation und Formen der Gewalt gegen Frauen im *Nibelungenlied* und in Wolframs von Eschenbach *Parzival*. 2005.

Band 7 Detlef Goller: *wan bî mînen tagen und ê hât man sô rehte wol geseit*. Intertextuelle Verweise zu den Werken Hartmanns von Aue im *Tristan* Gottfrieds von Straßburg. 2005.

Band 8 Irmgard Gephart: Das Unbehagen des Helden. Schuld und Scham in Hartmanns von Aue *Erec*. 2005.

Band 9 Berenike Krause: Die *milte*-Thematik in der mittelhochdeutschen Sangspruchdichtung. Darstellungsweisen und Argumentationsstrategien. 2005.

Band 10 Ricarda Bauschke (Hrsg.): Die Burg im Minnesang und als Allegorie im deutschen Mittelalter. 2006.

Band 11 Alexandra Rink: Aristoteles in Sankt Gallen. Notkers des Deutschen Kategorien-Bearbeitung (Kapitel 1–17) auf Grundlage der Übersetzung und des Kommentars des Boethius. 2006.

Band 12 Barbara Nitsche: Die Signifikanz der Zeit im höfischen Roman. Kulturanthropologische Zugänge zur mittelalterlichen Literatur. 2006.

Band 13 Janina Drostel: *des gerte diu edele herzoginne*. Möglichkeiten und Voraussetzungen weiblicher Teilhabe am mittelalterlichen Literaturbetrieb unter besonderer Berücksichtigung von Mäzenatentum. 2006.

Band 14 Gabriele Klug: *Wol ûf, wir sullen slâfen gân!* Der Schlaf als Alltagserfahrung in der deutschsprachigen Dichtung des Hochmittelalters. 2007.

Band 15 Katja Rothstein: Der mittelhochdeutsche Prosa-*Lancelot*. Eine entstehungs- und überlieferungsgeschichtliche Untersuchung unter besonderer Berücksichtigung der Handschrift Ms. allem. 8017–8020. 2007.

Band 16 *mit clebeworten underweben*. Festschrift für Peter Kern zum 65. Geburtstag. Herausgegeben von Thomas Bein, Elke Brüggen, Lars Eschke, Susanne Flecken-Büttner, Tobias A. Kemper und Thomas Klein. 2007.

Band 17 Cord Meyer: Die deutsche Literatur im Umkreis König Heinrichs (VII.). Studien zur Lebenswelt spätstaufischer Dichter. 2007.

Band 18 Martin Schubert / Jürgen Wolf / Annegret Haase (Hrsg.): Mittelalterliche Sprache und Literatur in Eisenach und Erfurt. Tagung anlässlich des 70. Geburtstags von Rudolf Bentzinger am 22.8.2006. 2007.

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag

Band 19 Marianne Derron: Des Strickers *ernsthafter König*. Ein poetischer Lachtraktat des Mittelalters. Eine motivgeschichtliche Studie zur ersten Barlaam-Parabel. 2008.

Band 20 Christian Leibinnes: Die Problematik von Schuld und Läuterung in der Epik Hartmanns von Aue. 2008.

Band 21 Trude Ehlert (Hrsg.): *Küchenmeisterei*. Edition, Übersetzung und Kommentar zweier Kochbuch-Handschriften des 15. Jahrhunderts. Solothurn S 490 und Köln, Historisches Archiv GB 4° 27. Mit einem reprographischen Nachdruck der Kölner Handschrift. 2010.

www.peterlang.de

9783653004700 - - Nicht zum Wiederverkauf. © Peter Lang Verlag